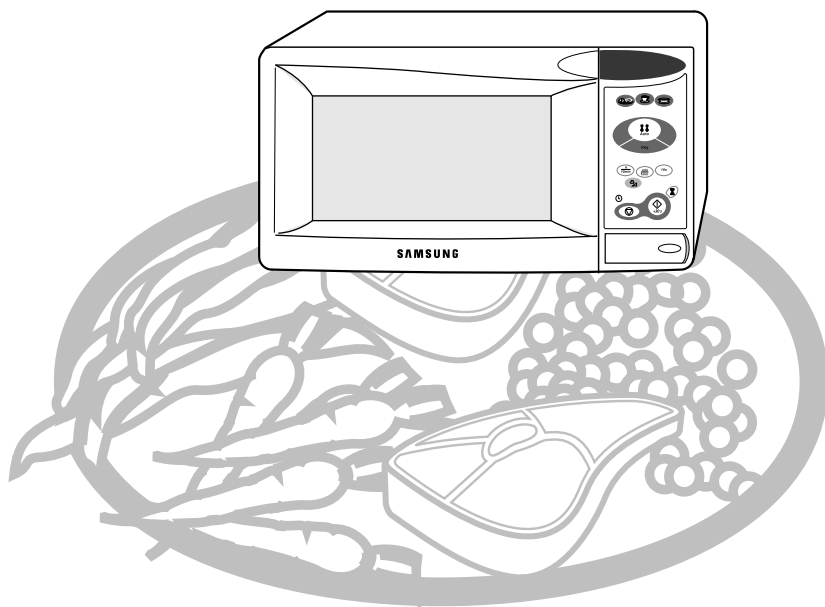




MIKROVÅGSUGN M1733 / M1713

Bruksanvisning och Tillagningsguide



Code No.: DE68-00213A

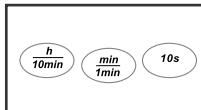
Lathund (M1733)

SV

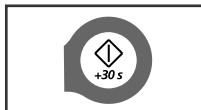
Om du vill laga mat



- 1 Placera maten i ugnen.
Välj effektnivå med  knappen; tryck en eller flera gånger

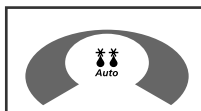


- 2 Ange antal minuter genom att trycka lämpligt antal gånger på knapparna 10min, 1min eller 10s.

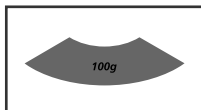


- 3 Tryck på  knappen.
Resultat: Tillagningen startar.
Ugnen avger fyra ljudsignaler när tillagningen är klar

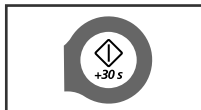
Om du vill avfrostas mat



- 1 Placera den frysta maten i ugnen.
Tryck på Auto ()

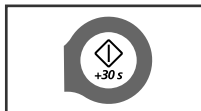


- 2 Ange vikt genom att trycka lämpligt antal gånger på knappen märkt **100g**.



- 3 Tryck på  knappen.

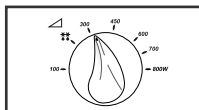
Om du vill lägga till extra tid



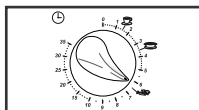
- 1 Låt maten ligga kvar i ugnen.
Tryck på **+30s** en eller flera gånger;
för varje tryckning läggs 30 sekunder till.

Lathund (M1713)

Om du vill laga mat

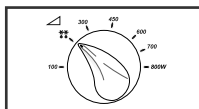


- 1 Placera maten i ugnen.
Välj effektnivå genom att vrida på **EFFEKT**KONTROLL-ratten.

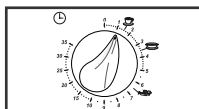


- 2 Ange antal minuter med **TIMER**-ratten.

Om du vill avfrosta mat

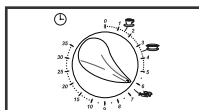


- 1 Vrid **EFFEKT**KONTROLL-ratten till 180W. ().



- 2 Vrid **TIMER**-ratten till lämpligt antal minuter.

Om du vill lägga till tid



- 1 Låt maten ligga kvar i ugnen.
Vrid **TIMER**-ratten till önskat antal minuter.

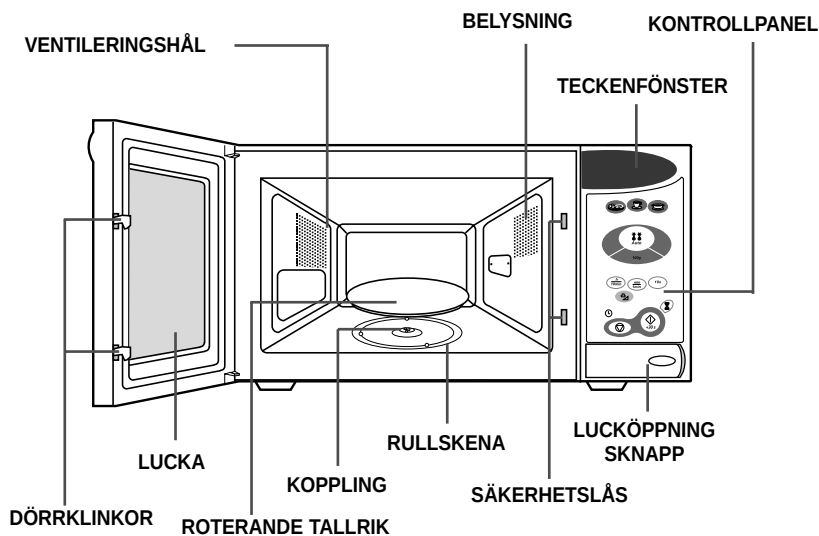
Innehållsförteckning

SV

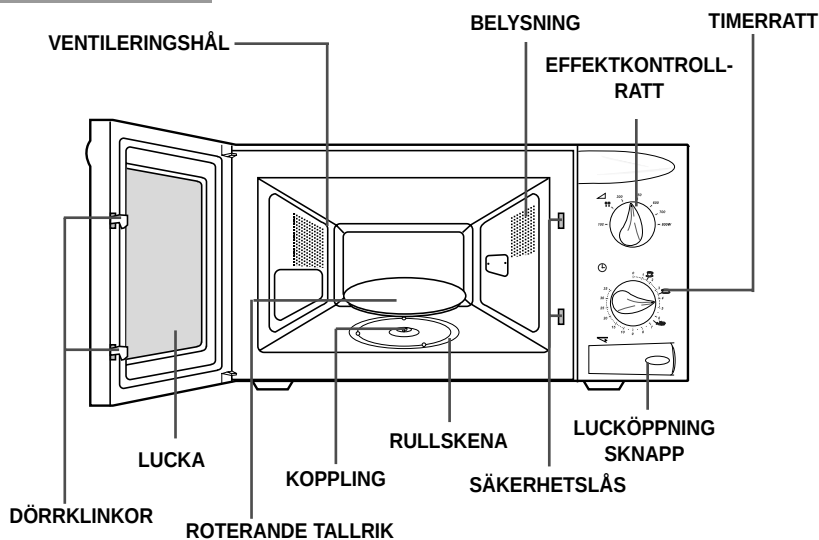
Lathund	2
Ugn	5
Kontrollpanel	6
Tillbehör	8
Använda bruksanvisningen	9
Säkerhetsanvisningar	10
Installera mikrovågsugnen	12
Ställa klockan (M1733)	12
Så fungerar en mikrovågsugn	13
Kontrollera att din ugn fungerar	14
Om du stöter på problem	15
Tillagning / Värmning	16
Effektnivåer	17
Avbryta tillagningen	18
Justera tillagningstiden	18
Ange värmeutjämningsstid (M1733)	19
Använda snabbuppvärmning	20
Inställning för snabbuppvärmning	20
Använda autoavfrosthningen	22
Avfrost mat manuellt (M1713)	22
Inställning av autoavfrosthningen (M1733)	23
Tillagning i flera steg (M1733)	24
Redskapstips	25
Kokbok	26
Rengöra mikrovågsugnen	33
Förvara och reparera mikrovågsugnen	34
Tekniska specifikationer	35

Ugn

Modell : M1733

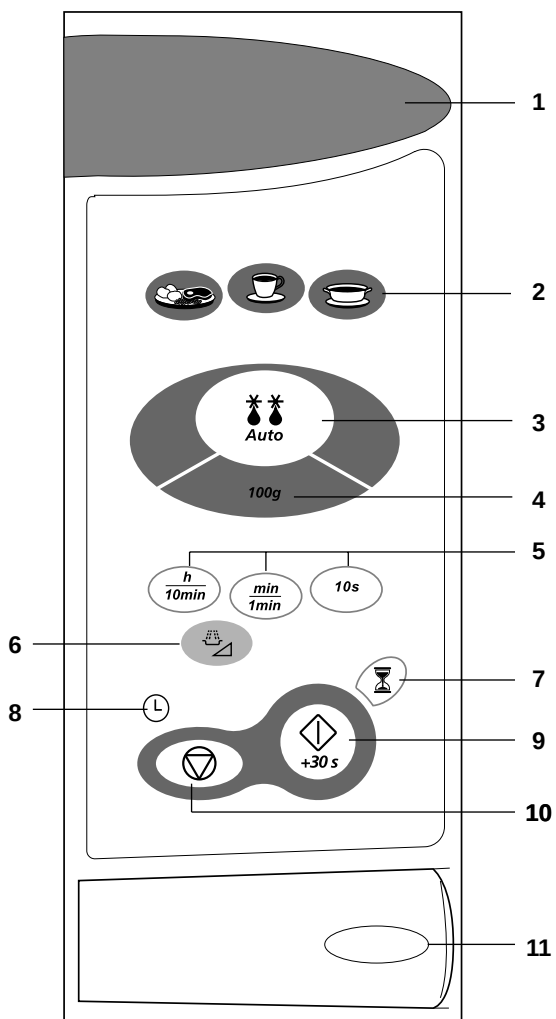


Modell : M1713



Kontrollpanel (M1733)

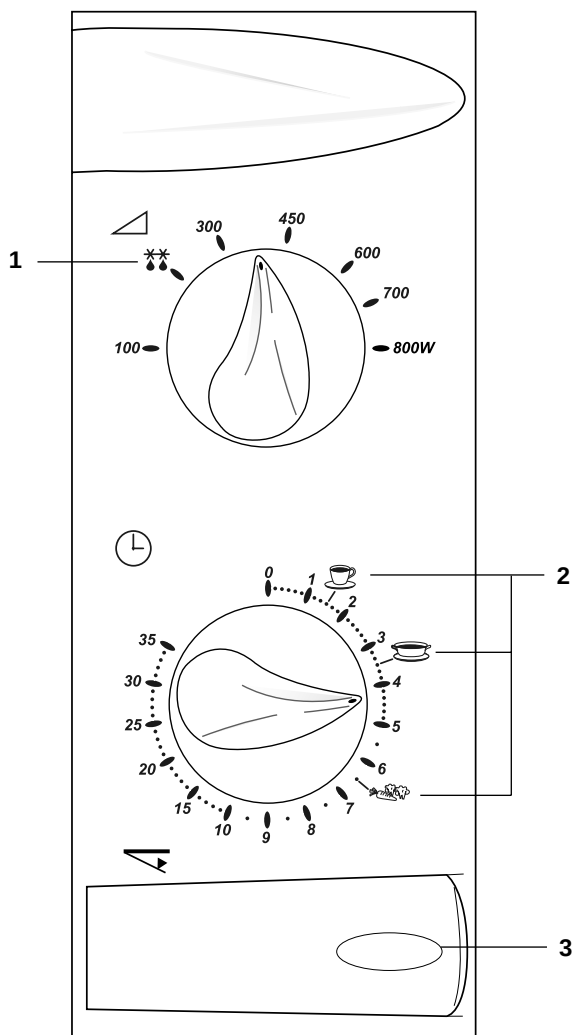
SV



- 1 TECKENFÖNSTER
- 2 SNABBUPPVÄRMNING
- 3 AUTOAVFROSTNING
- 4 VIKTANGIVELSE
- 5 TIDSANGIVELSE
- 6 MIKROVÅGSFUNKTION

- 7 VÄRMEUTJÄMNINGSTID
- 8 STÄLLA KLOCKAN
- 9 STARTKNAPP
- 10 STOPP / AVBRYT
- 11 LUCKÖPPNINGSKNAPP

Kontrollpanel (M1713)

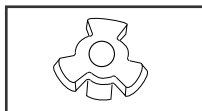


- 1 AUTOAVFROSTNING
- 2 SNABBUPPVÄRMNING
- 3 LUCKÖPPNINGSKNAPP

Tillbehör

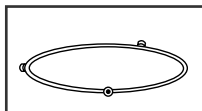
SV

Beroende på vilken modell du har köpt medföljer diverse tillbehör som du kan använda på olika sätt.



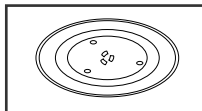
- 1 Koppling**, sitter redan på plats över motoraxeln på ugnens botten.

Syfte: Kopplingen får tallriken att rotera.



- 2 Rullskena**, placeras mitt på ugnens botten.

Syfte: Fungerar som stöd för tallriken.



- 3 Roterande tallrik**, placeras på rullskenan och dess mittpunkt passas in över kopplingen.

Syfte: Tallriken är din viktigaste tillagningsyta.
Går lätt att plocka ut och rengöra.



ANVÄND INTE mikrovågsugnen utan roterande tallrik och rullskena..

Använda bruksanvisningen

Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Din bruksanvisning innehåller en hel del värdefull information vad gäller tillagning av mat i mikrovågsugn:

- ◆ **Säkerhetsanvisningar**
- ◆ **Lämpliga tillbehör och redskap**
- ◆ **En användbar kokbok med tips**

På omslagets insidor hittar du en lathund med enkla beskrivningar av tre grundläggande manövrer:

- ◆ **illagning**
- ◆ **Avfrostning**
- ◆ **Justering av tillagningstid**

Längst fram i broschyren hittar du bilder av ugnen och kontrollpanelen med vars hjälp du lätt hittar rätt knapp.

De stegvisa anvisningarna innehåller två olika symboler.



Viktigt



Anmärkning

UNDVIK ATT UTSÄTTA DIG FÖR BESTRÅLNING AV MIKROVÅGSENERGI

Om du inte följer nedanstående säkerhetsanvisningar kan detta leda till att du utsätter dig för skadlig bestrålning av mikrovågsenergi.

- a) Mikrovågsugnen får under inga förhållanden aktiveras när luckan är öppen; du får heller inte manipulera säkerhetslåsen (dörrklinkorna) eller försöka sticka in föremål i säkerhetslåsens håligheter.
- b) Placera inga föremål mellan luckan och ugnens ram och låt inga matrester eller andra avlagringar samlas på själva luckans ram. Se till att luckan och ramen hålls rena: torka efter användandet med fuktad trasa och eftertorka med en mjuk, torr trasa.
- c) Om ugnen är trasig på något sätt bör du inte använda den förrän den har reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker; denne ska vara utbildad av tillverkaren.
Det är speciellt viktigt att ugnsluckan sluter tätt och att följande delar inte är skadade:
 - 1) Luckan, luckans tätning och de ytor där tätningen ska ligga emot
 - 2) Dörrklinkorna (trasiga eller lösa)
 - 3) Elkabel
- d) Ugnen får inte repareras av någon annan än kvalificerad mikrovågstekniker och denna måste ha utbildats av tillverkaren.

Säkerhetsanvisningar

SV

Innan du tillagar matvaror eller vätskor i din mikrovågsugn, bör du kontrollera att följande säkerhetsåtgärder har vidtagits

1. ANVÄND INTE redskap i metall till mikrovågsugn:

- ◆ Metalkärl
- ◆ Tallrikar med guld- eller silverdekor
- ◆ Grillspett, gafflar, etc.

Orsak: Kan förorsaka ljusbågsbildning eller gnistbildning vilket kan skada ugnen.

2. VÄRM INTE:

- ◆ Lufttäta eller vakuumsugade flaskor, burkar, kärl
(ex barnmatsburkar)
- ◆ Lufttäta matvaror
(ex ägg, nötter i skal, tomater)

Orsak: Det höga trycket kan få dem att explodera.

Tips: Ta av lock och stick hål på skinn, påsar, skal, etc

3. AKTIVERA INTE mikrovågsugnen när den är tom.

Orsak: Ugnens innerväggar kan ta skada.

Tips: Låt alltid ett glas vatten stå i ugnen.

Vattnet absorberar mikrovågorna om du skulle råka starta ugnen när den är tom.

4. TÄCK INTE över ventileringshålen med tyg eller papper.

Orsak: Tyget eller papperet kan fatta eld eftersom het luft strömmar ut från ugnen.

5. ANVÄND ALLTID grytvantar när du lyfter ut en tallrik ur ugnen.

Orsak: Vissa tallrikar eller fat absorberar mikrovågor och viss mängd värme överförs alltid från maten till tallriken. Tallriken kan därför vara mycket het.

6. VIDRÖR INTE grillelementet eller ugnens innerväggar.

Orsak: Dessa väggar kan vara så varma att du bränner dig även efter att tillagningen har avslutats, trots att de inte ser ut att vara varma. Låt därför inte brännbara material komma i kontakt med ugnens inre ytor. Låt först ugnen svalna.

7. Undvik brandrisk inuti ugnen:

- ◆ Förvara inga brännbara material i ugnen
- ◆ Ta bort metallklämmor från pappers- och plastpåsar
- ◆ Använd inte mikrovågsugnen för att torka tidningar
- ◆ Om du iakttar rökutveckling, håll ugnsluckan stängd och slå av strömmen eller dra ur kontakten ur eluttaget.

Säkerhetsanvisningar (forts)



8. Var speciellt försiktig när du värmer vätskor och barnmat.
- ◆ Låt ALLTID maten stå minst 20 sekunder efter att ugnen har slagit ifrån; detta för att temperaturen i maten ska hinna jämnas ut.
 - ◆ Rör vid behov om under uppvärmningens gång och ALLTID efter uppvärmningen.
 - ◆ Var försiktig när du tar i kärlet efter uppvärmning. Du kan bränna dig om det är alltför hett.
 - ◆ Det finns risk för att maten kokar och stänker även efter avslutad tillagning.
 - ◆ För att undvika att du skållar dig av den här orsaken bör du placera en plastsked eller en glassticka i drycken och röra före, under och efter uppvärmning
- Orsak:** Vid uppvärmning av vätskor kan kokpunkten föränas; detta innebär att den bubblande kokningen startar först efter att du har tagit ut kärlet ur ugnen. Du kan då skålla dig.
- ◆ Om du skållar dig, följ dessa FÖRSTA HJÄLPEN-anvisningar:
 - Skölj den skållade huden med kallt vatten under minst 10 minuter.
 - Täck med ett rent, torrt omslag.
 - Applicera inga krämer, oljor eller dylikt.
 - ◆ **FYLL ALDRIG** kärlet ända upp och välj ett kärl som är bredare upptill än i botten för att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smala halsar kan till och med explodera om de blir för varma.
 - ◆ **KONTROLLERA** ALLTID barnmatens eller vällingens temperatur innan du serverar ditt barn.
 - ◆ Värm ALDRIG en vällingflaska med nappen på: flaskan kan explodera om den blir för varm.
9. Var försiktig så att du inte skadar elkabeln.
- ◆ Du får inte doppa kabeln eller kontakten i vatten och se också till att kabeln inte kommer i närheten av heta ytor.
 - ◆ Använd inte utrustningen om kabeln eller kontakten är skadad.
10. Stå på armlängds avstånd från ugnen när du öppnar luckan.
- Orsak:** Varm luft eller ånga strömmar ut och du kan bränna dig.
11. Se till att ugnen är ren inuti.
- Orsak:** Matpartiklar eller oljefläckar som fastnar på ugnens väggar eller botten kan skada färgen och på så sätt försämra ugnens effektivitet.
12. Det hörs ett klickande ljud när ugnen är igång, speciellt då du avfrostar.
- Orsak:** När ugnen byter effektläge hörs ett klickljud. Det här är helt normalt.
13. Om du aktiverar mikrovågsugnen utan att det finns något i den, kommer strömmen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av. Du måste sedan låta ugnen stå i minst 30 minuter innan du kan använda den igen.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

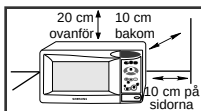
Om du värmer eller lagar mat i engångskärl av plast, papper eller lättantändliga material bör du under tillagningens gång då och då kasta ett öga in i ugnen.

VIKTIGT

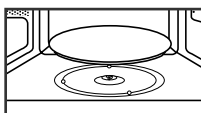
LÅT ALDRIG små barn använda eller leka med mikrovågsugnen. Du bör heller aldrig lämna dem utan tillsyn i närheten av ugnen medan denna är igång. Föremål som är av intresse för barn bör inte förvaras ovanpå ugnen.

Installera mikrovågsugnen

Placera ugnen på en plan, jämn yta som klarar att bära upp mikrovågsugnens vikt.



- 1 När du installerar ugnen måste du se till att det finns tillräckligt med utrymme för att medge en fullgod ventilation; du bör alltid ha minst 10 cm utrymme bakom ugnen samt på vardera sidan och 20 cm ovanför.



- 2 Avlägsna allt förpackningsmaterial. Installera rullskenan och tallriken. Kontrollera att tallriken roterar obehindrat.

- * **Blockera** aldrig ugnens ventileringshål; den kan bli för varm och strömmen slår då automatiskt av. Därefter kan du inte använda ugnen förrän den har svalnat.
- * För din säkerhets skull bör du ansluta kabeln till ett jordat växelströmsuttag för 3 stift, med 230 V, 50 Hz AC. Om ugnens elkabel är trasig måste den bytas mot en specialkabel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Kontakta din närmaste återförsäljare för byte. I ISRAEL används kabel PENCON (ZD16A), i SYDAFRIKA APEX LEADS SA16 och i NIGERIA, GHANA, KENYA samt FÖRENADE ARABEMIRATEN PENCON(UD13A1).
- * **Placera inte** mikrovågsugnen i ett utrymme som är mycket varmt eller fuktigt, som till exempel jämte en vanlig ugn eller ett element. Nätanslutningen ska följa specifikationerna för ugnen och eventuell förlängningskabel måste hålla samma standard som ugnens elkabel. Torka ur ugnens interiör samt luckans tätningar med en fuktad trasa innan du använder mikrovågsugnen första gången.

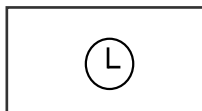
Ställa klockan (M1733)

Din mikrovågsugn har en inbyggd klocka. Du kan låta den visa tiden i antingen 24-timmars- eller 12-timmarsformat. Du måste själv ställa klockan:

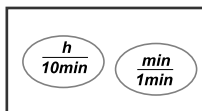
- ◆ **När du installerar din mikrovågsugn**
- ◆ **Efter strömavbrott**



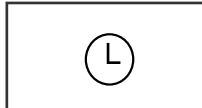
Glöm inte att ställa om klockan när det är dags att växla från sommar- till vintertid och tvärtom.



- 1 Om du vill visa tiden i ... Tryck på knappen...
24-timmarsformat En gång
12-timmarsformat Två gånger



- 2 Ange timme med h-knappen och minuter med **min**-knappen.



- 3 När korrekt tid visas i teckenfönstret trycker du på knappen en gång till för att aktivera klockan.
Resultat: tiden visas nu i teckenfönstret då du inte använder ugnen.

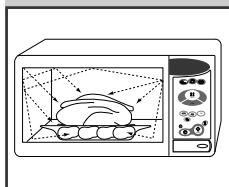
Så fungerar en mikrovågsugn

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor och den energi som frigörs gör att matvaror kan tillagas eller värmas utan att vare sig förändra form eller färg.

Du kan använda mikrovågsugnen till att:

- ◆ **Avfrosta**
- ◆ **Snabbuppvärma**
- ◆ **Tillaga**

Principer för tillagning



- 1 De mikrovågor som genereras av magnetronen distribueras jämnt över de matvaror som roterar på tallriken. Maten får på så sätt en jämn tillagning.
- 2 Mikrovågorna absorberas av maten ned till ett djup av 2,5 cm. Tillagningen fortsätter därefter genom att värmen fördelas inuti maten..
- 3 Tillagningstiderna varierar beroende på typ av kärl samt matens egenskaper:
 - ◆ Mängd och densitet
 - ◆ Vattenvolym
 - ◆ Initial temperatur (kyld eller ej)



Matens mittpunkt tillagas alltså genom att värmen fördelas och detta innebär att tillagningen fortsätter även efter att du har tagit ut maten ur ugnen. De värmeutjämnningstider som anges i recepten och i den här broschyren måste därför iakttas noggrant, av följande skäl:

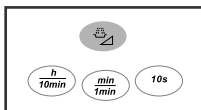
- ◆ För att maten ska få en jämn tillagning ända in till mitten
- ◆ För att maten ska hålla samma temperatur rakt igenom

Kontrollera att din ugn fungerar

Med följande enkla manöver kan du kontrollera att din ugn fungerar som den ska.

Placera först en skål vatten på tallriken i mikrovågsugnen.

Modell : M1733



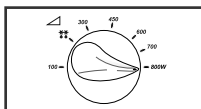
- 1 Tryck på knappen märkt  och ange tiden 4-5 minuter genom att trycka på 1min-knappen lämpligt antal gånger.



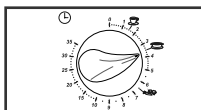
- 2 Tryck på  knappen.

Resultat: Ugnen värmer nu vattnet i 4 till 5 minuter.
Vattnet bör koka efter avslutad uppvärmning.

Modell : M1713



- 1 Välj maximal effektnivå genom att vrida på **EFFEKTKONTROLL**-ratten.



- 2 Ange tiden, 4-5 minuter, med hjälp av **TIMER**-ratten.



Ugnen måste vara ansluten till ett lämpligt vägguttag. Den roterande tallriken ska ligga på plats i ugnen. Om du väljer en annan effektnivå än den maximala, kommer det att ta längre tid innan vattnet kokar.

Om du stöter på problem

Om du stöter på några av nedanstående problem, försök åtgärda enligt anvisning.



- Följande är normalt.
 - Kondens inuti ugnen
 - Luft strömmar ut runt lucka och ytterhölje
 - Ljusreflexer runt lucka och ytterhölje
 - Ånga strömmar ut runt luckan och genom ventileringshålen
 - Ugnen startar inte då du trycker på  knappen. (M1733)
 - Är luckan helt stängd?
 - Ugnen startar inte då du vrider på TIMER-ratten. (M1713)
 - Är luckan helt stängd?
 - Maten har inte alls blivit tillagad
 - Har du ställt in timern korrekt och/eller tryckt på  ? (M1733)
 - Har du ställt in timern korrekt? (M1713)
 - Är luckan stängd?
 - Har du överbelastat strömkretsen; i så fall kanske en säkring har gått eller också har en brytare slagit till.
 - Maten är antingen sönderkokt eller för dåligt tillagad
 - Har du angivit en lagom tillagningstid för maten i fråga?
 - Har du valt lämplig effektnivå?
 - Det gnistrar och sprakar inuti ugnen (ljusbågsbildning)
 - Använder du en tallrik med metalldekor?
 - Har du glömt en gaffel eller annat metallredskap inuti ugnen?
 - Kanske ligger aluminiumfolie för nära ugnens innervägg?
 - Ugnen stör radio eller TV
 - En viss störning kan iaktas hos TV eller radio när ugnen är igång. Detta är normalt. För att åtgärda detta kan du installera ugnen på lämpligt avstånd från TV, radio och antenner.
 - Om ugnens mikroprocessor störs kan detta påverka och nollställa teckenfönstret. Du åtgärdar det genom att koppla ur kontakten från elnätet och därefter koppla in den igen. Ställ om klockan. (M1733)
- Om ovanstående information inte hjälper dig åtgärda problemet, bör du kontakta din närmaste återförsäljare alternativt kontakta SAMSUNG serviceavdelning.

Tillagning / Värmning

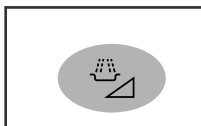
SV

Nedan förklarar vi hur du tillagar alternativt värmer mat.

Kontrollera ALLTID inställningarna innan du lämnar ugnen utan tillsyn.

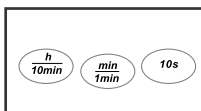
Placera först maten mitt på den roterande tallriken. Stäng luckan.

Modell : M1733



1 Tryck på  knappen.

Resultat: Effekten 800W (maximal tillagningseffekt) visas i tecken
fönstret: Välj lämplig effektnivå genom att trycka på  till dess
att önskat wattal visas. Se tabellen med effektnivåer på nästa sida.



2 Ange antalet minuter genom att trycka på knapparna **10min**, **1min** och **10s**.



3 Tryck på .

Resultat: Ugnen tänds och tallriken börjar rotera.
Tillagningen startar och när den är klar avger ugnen fyra
ljus signaler

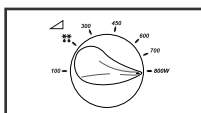


Aktivera aldrig mikrovågsugnen när den är tom.

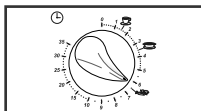


Om du vill värma en maträtt under en kortare tid på maximal effektnivå (800W)
trycker du på **+30s** en gång per 30 sekunders tillagningstid. Ugnen startar då
omedelbart.

Modell : M1713



1 Välj maximal effektnivå genom att vrida på **EFFEKTKONTROLL**-ratten.
(MAXIMAL EFFEKT: 800 W)



2 Ange tiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.

Resultat: Ugnen tänds och tallriken börjar rotera.



Aktivera aldrig mikrovågsugnen när den är tom.



Du kan ändra effektnivån under pågående tillagning genom att vrida på
EFFEKTKONTROLL-ratten .

Effektnivåer

Du kan välja mellan nedanstående effektnivåer.



Effektnivå	Uteffekt	
	M1733	M1713
HÖG	800 W	800 W
SAUT	-	700 W
MEDIUM, HÖG	600 W	600 W
MEDIUM	450 W	450 W
MEDIUM, LÅG	300 W	300 W
AVFROSTNING(❄)	180 W	180 W
LÅG / VARMHÅLLNING	100 W	100 W



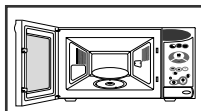
- ◆ Om du väljer en högre effektnivå måste du välja kortare tillagningstid.
- ◆ Om du väljer en lägre effektnivå måste du öka tillagningstiden.

Avbryta tillagningen

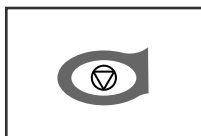
SV

Du kan när som helst avbryta tillagningen för att kontrollera maten.

Modell : M1733



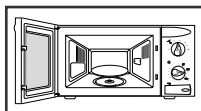
- 1 Avbryta tillfälligt
Öppna luckan.
Resultat: Tillagningen avbryts. Du återupptar tillagningen genom att stänga luckan och trycka på  en gång till. .



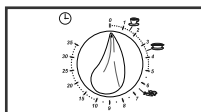
- 2 Avbryta permanent:
Tryck på .
Resultat: Alla inställningar återkallas.

 Du kan också återkalla en inställning innan du startar tillagningen genom att trycka på Avbryt()

Modell : M1713



- 1 Avbryta tillfälligt:
Öppna luckan.
Resultat: Tillagningen avbryts. Du återupptar tillagningen genom att stänga luckan.

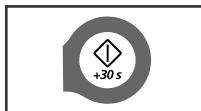


- 2 Avbryta permanent:
Vrid **TIMER**-ratten till "0".

Justera tillagningstiden

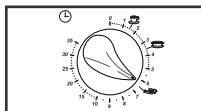
Modell : M1733

Du ökar antalet minuter genom att trycka på +30s en gång per 30 sekunder tillagningstid.



Tryck på **+30s** en gång per 30 sekunder extra tillagningstid.

Modell : M1713



Ange tiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.

Ange värmeutjämnings tid (M1733)

Timerfunktionen Håll kan användas på två olika sätt:

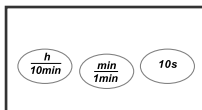
- ◆ *Som en enkel timer för tillagning*
- ◆ *För att ange värmeutjämnings tid vid avfrostning*



Som enkel timer för tillagning.



- 1 Tryck på  knappen.



- 2 Välj antal minuter genom att trycka på knapparna **10min**, **1min** och **10s**.



- 3 Tryck på .
Resultat: Ugnen avger fyra ljudsignaler när värmeutjämnningen är över.



På sidan 24 hittar du anvisningar för hur du ställer in värmeutjämnings tid för avfrostning.

Använda snabbuppvärmningen

Modell :M1733

Med Snabbuppvärmningen ställs tillagningstiden in automatiskt och du behöver aldrig trycka på -knappen. Du anger bara antalet portioner genom att trycka på knappen Snabbuppvärmning lämpligt antal gånger.

Placera först maten mitt på den roterande tallriken och stäng luckan.



Tryck på önskad Snabbuppvärmningsknapp lämpligt antal gånger.

Resultat: Tillagningen startar efter cirka två sekunder. När tillagningen är klar:

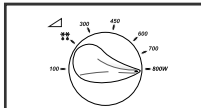
- 1) Ugnen avger fyra ljudsignaler.
- 2) En påminnelseignal ljuder 3 gånger per minut.
- 3) Därefter visas klockan återigen i teckenfönstret.



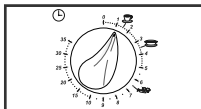
Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

Modell :M1713

Placera maten mitt på den roterande tallriken och stäng luckan.



- 1 Vrid **EFFEKTKONTROLL**-ratten till maxeffekt.



- 1 Vrid på **TIMER**-ratten och välj Snabbuppvärmning.

(drycker, soppa/sås eller färdiga måltider)



Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

Inställning för snabbuppvärmning (M1713)

Här följer några tips och rekommendationer som bör följas när du tillagar eller värmer mat med funktionen Snabbuppvärmning.

Symbol	Typ	Portion	Tillagningstid	Värmeutjämningstid
	Drycker	150 ml	1 min 30 sek	1 - 2 min
	Soppa/Sås	200-250 ml	3 min 30 sek	2 - 3 min
	Färdiga måltider	300-350 g	6 min 30 sek	3 min

Inställning för Snabbuppvärmning (M1733)

I tabellen nedan hittar du diverse olika program för Snabbuppvärmning, kvantiteter, värmeutjämningsstider och rekommendationer.



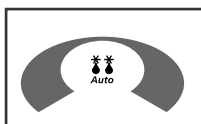
Knapp	Typ	Portion	Värmeutjämningsstid	Rekommendationer
	Färdig måltid Kyl	300-350 g 400-450 g	2 mins	Placera maten på en keramiktallrik och täck med mikrovågssäker plastfilm. Programmet lämpar sig för måltider som består av 3 komponenter (t ex kött med sås, grönsaker och potatis, ris eller pasta).
	Drycker Kaffe, mjölk te, vatten	150 ml(1kopp) 300 ml(2 koppa) 450 ml(3 koppa)	1-2 mins	Häll drycken i en keramikkopp och värm utan lock. Placera 1 kopp mitt på tallriken, 2 koppar mitt emot varandra och 3 eller 4 koppar i en cirkel. Låt stå för värmeutjämnning i ugnen. Rör om i dryckerna före och efter värmeutjämnningen och var försiktig då du tar ut kopparna (se säkerhetsanvisningar avseende vätskor).
	Soppa/Sås Kyl	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2 mins	Häll i djup keramikskål och täck över under uppvärmning och värmeutjämnning. Rör om före och efter värmeutjämnningen.

Använda autoavfrostningen (M1733)

Med autoavfrostningen kan du tina kött, kyckling, fisk. Avfrostningstiden och effektnivån anges automatiskt. Du väljer bara program och anger vikten.

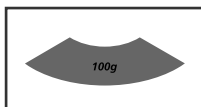
➤ Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

Placera först det frusna mitt på mikrovågsugnens tallrik och stäng luckan.



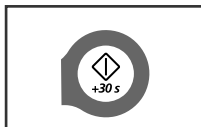
- 1** Tryck på **Auto** (☼☼).

Resultat: Följande tecken visas i teckenfönstret:



- 2** Ange vikten på maten genom att trycka på knappen märkt **100g**.

Du kan tina så mycket som 1500 g på en gång.



- 3** Tryck på  knappen.

Resultat:

Avfrostningen startar.

Ugnen avger ljudsignaler när halva tiden har gått, för att påminna dig att vända på maten.

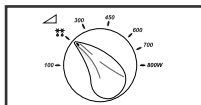
Tryck på  en gång till för att avsluta avfrostningen.

➤ Du kan även tina mat manuellt. Välj då effektnivå 180W som vid normal tillagning eller uppvärmning. Se även avsnittet "Tillagning / Uppvärmning" på sidan 16.

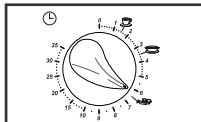
Avfrosta mat manuellt (M1713)

Med avfrostningen kan du tina kött, kyckling, fisk.

Placera först det frysta mitt på mikrovågsugnens tallrik och stäng luckan.



- 1** Vrid **EFFECTKONTROLL**-ratten till (☼☼).



- 2** Ange tiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.

Resultat: Avfrostningen startar.

➤ Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

Inställning av autoavfrostningen (M1733)

Ti tabellen nedan hittar du de olika autoavfrostningsprogrammen, kvantiteter, värmeutjämningsstider och rekommendationer.

Avlägsna allt förpackningsmaterial innan du avfrostar. Placera kött, kyckling och fisk på keramiktallrik.

Kod	Mat	Portion	Värmeutjämningsstid	Rekommendation
	Kött	200 - 1500 g	20 - 60 mins	Täck över kanterna med aluminiumfolie. Vänd på köttet vid ljudsingalen. Programmet lämpar sig för nöt, lamm, gris, biffar, kotletter och köttfärs.
	Kyckling	200 - 1500 g	20 - 60 mins	Täck över ben och vingspetsar med aluminiumfolie. Vänd kycklingen vid ljudsignalen. Programmet lämpar sig för hel kyckling och kyckling i delar.
	Fisk	200 - 1500 g	20 - 50 mins	Täck över den hela fiskens stjärt med aluminiumfolie. Vänd fisken vid ljudsignalen. Programmet lämpar sig för hel fisk och fiskfiléer.

Tillagning i flera steg (M1733)

Din mikrovågsugn kan programmeras för tillagning i upp till fyra steg.

Exempel: : Du vill avfrostas och tillaga mat utan att behöva ställa om ugnen emellan. Du kan då avfrostas och tillaga exempelvis 500 g fisk i fyra steg:

- ◆ Avfrostning
- ◆ Värmeutjämning 20 minuter
- ◆ Tillagning I
- ◆ Tillagning II



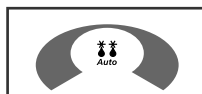
* Du kan välja mellan två och fyra steg för den här tillagningsfunktionen.

.

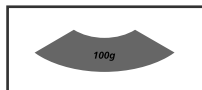
* Om du väljer fyra steg, måste det första steget vara avfrostning och det andra värmeutjämning.

.

* Tryck inte på förrän du har programmerat in samtliga steg..



1 ryck på **Auto** () en eller flera gånger.



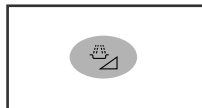
2 Ange vikten genom att trycka på knappen märkt **100 g** lämpligt antal gånger (i exemplet 500 g).



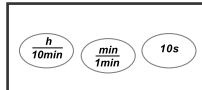
3 Tryck på knappen.



4 Ange värmeutjämningstiden genom att trycka på **10min**, **1min** och **10s** lämpligt antal gånger (i exemplet 20 minuter).



5 Tryck på button.
Mikrovågsläge (I) ; ange vid behov effektnivån genom att trycka på knappen igen en eller flera gånger. (I exemplet 600W)



6 Ange antalet minuter genom att trycka på **10min**, **1min** och **10s** lämpligt antal gånger (i exemplet 4 minuter).



7 Tryck på knappen..
Mikrovågsläge (II) ; ange vid behov effektnivån genom att trycka på knappen igen en eller flera gånger. (I exemplet 450W)



8 Ange antalet minuter genom att trycka på **10min**, **1min** och **10s** lämpligt antal gånger (i exemplet 5 minuter).



9 Tryck på Tryck på
Resultat: De fyra stegen [avfrostning, värmeutjämning och tillagning (I, II)] aktiveras i tur och ordning. Beroende på vilket avfrostningsprogram du har valt kommer ugnen att avge ljudsignal efter halva tiden, för att påminna dig om att du ska vända på maten.
◆ När tillagningen är klar avges fyra ljudsignaler.

Redskapstips

För att maten ska kunna tillagas i mikrovågsugnen, måste mikrovågorna kunna tränga igenom maten utan att reflekteras eller absorberas av de redskap du använder.

Du bör därför vara noggrann när du väljer kärl. Om dessa är avsedda att klara mikrovågsugn är du på den säkra sidan.

I tabellen nedan listar vi olika typer av kärl och redskap samt anger om dessa är lämpade för mikrovågsugnen.

Typ av tillbehör	Mikrovågssäker	Kommentarer
Aluminiumfoliel	✓ ✗	Kan användas i små mängder för att skydda vissa delar av maten, så att dessa inte kokas för länge. Om folien kommer för nära ugnens innervägg eller om du använder för mycket folie, kan ljusbågsbildning uppstå.
Bryntallrik	✓	Förvärm inte i mer än åtta minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin går normalt bra, förutsatt att de inte innehåller metalldekor.
Engångstallrikar i polyester-papp	✓	Viss frusen mat förpackas på det här sättet.
Snabbmatsförpackningar		
• Polystyrenkoppar och -kärl	✓	Kan användas för att värma mat. Vid överhettning kan polystyrenförpackningen smälta.
• Papperspåsar eller tidsningspapper	✗	Kan fatta eld.
• Återvinningspapper eller metalldekor	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glas		
• Eldfasta kärl	✓	Kan användas, förutsatt att inga metalldekorationer förekommer.
• Finare glasvaror	✓	Kan användas för att värma mat eller vätska. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka vid snabb uppvärmning.
• Finare glasvaror	✓	Avlägsna locket. Endast för värmning.
Metall		
• Kärl	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning eller eldsvåda.
•	✗	
Papper		
• Tallrikar, koppar, servetter och hushållspapper	✓	För kortare tillagningstider och värmning. Kan även användas för att suga upp vätskeöverskott.
• Återvinningspapper	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
• Kärl	✓	Speciellt värmebeständig termoplast. Vissa andra typer av plaster kan slå sig eller bli missfärgade vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfilm	✓	Kan användas för att bibehålla fukt. Bör inte ligga emot maten. Var försiktig när filmen avlägsnas: varm luft kan strömma ut.
• Fryspåsar	✓ ✗	Endast om påsen är kokbar eller ugnssäker. Ej lufttät. Stick eventuellt hål med gaffel.
Vax- eller smörgåspapper	✓	Kan användas för att bibehålla fukt och förhindra stänk.

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergin tränger igenom maten; den dras in och absorberas av vattnet, fettet och sockret som finns i maten.

Mikrovågorna får molekylerna i maten att röra sig snabbare. De snabba rörelserna hos molekylerna skapar friktion och den värme som bildas kokar maten.

TILLAGNING

Redskap vid tillagning i mikrovågsugn:

Redskapen måste låta mikrovågorna tränga igenom för att du ska få maximal effekt. Mikrovågor reflekteras av metall, som till exempel rostfritt stål, aluminium och koppar, men tränger igenom keramik, glas, porslin och plast, samt papper och trä. Mat får alltså aldrig tillagas i metallkärl.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:

Flera typer av mat lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn, som till exempel färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, spannmål, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljsås, soppor, ångkokta puddingar, konserver och chutney kan också tillagas i mikrovågsugn. Man kan säga att mikrovågstillagning passar för all sådan mat som vanligtvis tillagas på kokplatta. Du kan exempelvis smälta smör eller choklad (se kapitel med specialtips).

Övertäckning vid tillagning

Det är viktigt att täcka över maten vid tillagningen, eftersom avdunstat vatten stiger uppåt som ånga och bidrar till kokningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt: t ex med keramiktallrik, plastlock eller speciell plastfilm som är avsedd för mikrovågsugn.

Värmeutjämnningstider

När tillagningstiden är slut är det viktigt att iakttä värmeutjämnningstiden för att låta temperaturen jämnas ut sig inuti den tillagade maten.

Kokbok, frysta grönsaker

Använd en ugnssäker glasskål med lock. Tillaga under lock enligt tidsangivelsen (minitid) - se tabellen. Fortsätt tillagningen till dess att du erhåller önskat resultat. Rör om två gånger under tillagningens gång och en gång efteråt. Tillsätt salt, örter eller smör efter tillagningen. Låt vara övertäckt under värmeutjämnningen.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min)	Värmeutjämnning (min)	Anvisningar
Spenat	150 g	600W	5 - 5 ¹ / ₂	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.
Broccoli	300 g	600W	10 - 11	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.
Ärtor	300 g	600W	9 - 9 ¹ / ₂	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.
Gröna bönor	300 g	600W	10 - 11	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter / ärtor / majs)	300 g	600W	8 ¹ / ₂ - 9 ¹ / ₂	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.
Blandade grönsaker (wokgrönsaker)	300 g	600W	8 - 9	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.

Kokbok, färska grönsaker

Använd en ugnssäker glasskål med lock. Tillsätt 2 - 3 msk kallt vatten per 250 g om inte annan kvantitet anges - se tabellen. Tillaga under lock enligt tabellen (minimitiden). Fortsätt tillagningen till dess att önskat resultat erhålls. Rör om en gång under tillagningens gång och en gång efteråt. Tillsätt salt, örter eller smör efter tillagningen. Låt stå med lock på under värmeutjämnningen: 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i jämnstora bitar. Ju mindre bitar, desto snabbare går tillagningen.

Alla färska grönsaker kan tillagas på maximal effekt (800W).

Mat	Portion	Tid (min)	Värmeutjä mningstid (min)	Anvisningar
Broccoli	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Förbered jämnstora buketter. Arrangera så att stjälkarna är riktade in mot mitten.
Brysselkål	250 g	6-7	3	Tillsätt 5 - 6 msk vatten.
Morötter	250 g	5-5 1/2	3	Skär morötterna i jämnstora skivor.
Blomkål	250 g 500 g	5 1/2-6 9-9 1/2	3	Förbered jämnstora buketter. Skär stora buketter i halvor. Arrangera så att stjälkarna är riktade in mot mitten.
Zucchini	250 g	4-4 1/2	3	Dela zucchini i skivor. Tillsätt 2 msk vatten alternativt en smörklick. Tillaga bara precis så länge att de känns lagom mjuka.
Aubergine	250 g	4-4 1/2	3	Skär äggplantan i tunna skivor och stänk över 1 msk citronjuice
Purjolök	250 g	5-5 1/2	3	Skär purjolöken i tjocka strimlor..
Champinjoner	125 g 250 g	2 3 1/2-4	3	Förbered små, hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Stänk över citronjuice. Krydda med salt och peppar. Låt rinna av innan du serverar.
Lök	250 g	6-6 1/2	3	Dela löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 1 msk vatten
Paprika	250 g	5-5 1/2	3	Skär paprikan i tunna skivor
Potatis	250 g 500 g	5-6 8-9	3	Väg den skalade potatisen och skär i jämnstora halvor eller fjärdedelar
Kålrabbi	250 g	5 1/2-6	3	Skär kålrabbin i små kuber.

Kokbok, ris och pasta

Ris: Använd stor, ugnssäker glasskål med lock - riset dubblar sin volym vid kokning. Tillaga under lock. När tillagningstiden är slut: rör om före värmeutjämnningen och tillsätt salt eller örter och smör. Anmärkning: riset kanske inte har sugit upp allt vattnet när tillagningstiden är slut..

Pasta: Använd stor, ugnssäker glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör väl. Tillaga under lock. Rör då och då under tillagningens gång samt efteråt. Låt stå med lock under värmeutjämnningen och låt rinna av noga efteråt.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min)	Värmeutjämnning (min)	Anvisningar
Vitt ris (parboiled)	250 g	800W	17 - 18	5	Tillsätt 5dl liter kallt vatten.
Brunt ris (parboiled)	250 g	800W	22 - 23	5	Tillsätt 5dl liter kallt vatten.
Brunt ris	250 g	600W	22 - 23	10	Tillsätt 6 dl kallt vatten.
Blandat ris (ris + vitris)	250 g	800W	19 - 20	5	Tillsätt 5dl liter kallt vatten
Blandning (ris + spannmål)	250 g	800W	19 - 20	5	Tillsätt 4 dl kallt vatten.
Pasta	250 g	800W	11 - 12	5	Tillsätt 1 liter hett vatten

UPPVÄRMNING

Din mikrovågsugn kan värma mat på bråkdelen av den tid det tar i vanliga ugnar eller på kokplatta. Använd de effektnivåer och värmingstider som anges i tabellen, som riktlinjer. Tiderna i tabellen avser vätskor med en rumstemperatur på cirka +18 till +20°C eller kylda matvaror med en temperatur på +5 till +7°C.

Arrangera och lägg på locket

Undvik att värma stora föremål som till exempel stekar - de tenderar att bli alltför genomstekta och torra långt innan hela köttstycket har hunnit bli riktigt genomvarmt. Det blir bättre om du värmer i mindre bitar.

Effektnivåer och omrörning

Viss mat kan värmas på 800W effekt medan annan mat bara klarar 600W, 450W eller till och med 300W.

Använd tabellen som riktlinje. Det är nästan alltid bättre att värma på en lägre effekt om maten är ömtålig, om det gäller stora kvantiteter eller om du misstänker att den kommer att bli varm väldigt snabbt (exempelvis paj).

För bästa resultat, rör noga eller vänd maten under uppvärmningens gång. Om möjligt bör du röra om en gång till strax före serveringen.

Var speciellt försiktig när du värmer vätskor och barnmat. Undvik stänk med åtföljande brännskador genom att röra före, under och efter uppvärmningen. Låt kärlet stå kvar i ugnen under värmeutjämningen. Vi rekommenderar att du placerar en plastsked eller glassticka i vätskan som ska värmas. Undvik att överhetta maten (maten blir förstörd). Ange hellre en kortare tillagningstid och lägg vid behov till extra minuter.

Uppvärmning och värmeutjämningstider

När du värmer mat för första gången bör du notera hur lång tid det tar - och använda som referens.

Se alltid till att den uppvärmda maten är riktigt genomvarm.

Låt maten stå en kort tid efter uppvärmningen - så att temperaturen jämnas ut.

Rekommenderad värmeutjämningstid efter uppvärmning är 2 - 4 minuter, om inte annat anges i tabellen.

Var speciellt försiktig när du värmer vätskor eller barnmat. Se även kapitlet med säkerhetsanvisningar.

VÄRMA VÄTSKOR

Låt alltid vätska stå kvar minst 20 sekunder efter att ugnen har slagit ifrån, så att temperaturen jämnas ut. Rör vid behov under uppvärmningens gång; rör ALLTID efter uppvärmningen. Undvik stänk och medföljande brännskador genom att placera en sked eller en glassticka i drycken och rör före, under och efter uppvärmningen.

VÄRMA BARNMAT

BARNMAT: Håll ut maten i en keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör noga efter värmingen! Låt stå 2 - 3 minuter före serveringen. Rör en gång till och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30 och 40°C.

VÄLLING: Håll vällingen i en steriliserad glasflaska. Värm utan lock. Värm aldrig flaskan med nappen på, eftersom flaskan då kan explodera på grund av överhettning. Skaka noga före värmeutjämningen och en gång till precis innan du serverar! Kontrollera alltid vällingens eller matens temperatur noggrant innan du serverar barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca 37°C.

ANMÄRKNING:

Kontrollera alltid barnmaten noggrant före serveringen, så att du inte bränner barnet.

De effektnivåer och tider som anges i tabellen ska användas som riktlinjer.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Kokbok

Värma vätskor och mat

Effektnivåerna och tiderna i tabellen är endast avsedda som riktlinjer.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min)	Värmeutjämningstid (min)	Anvisningar
Drycker (kaffe, te och vatten)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 koppar) 450 ml (3 koppar)	800 W	1½ 2½ 3½	1 - 2	Håll i koppar och värm utan lock: 1 kopp mitt på tallriken, 2 koppar mitt emot varandra, 3 koppar i en cirkel. Låt stå i mikrovågsugnen under värmeutjämningen och rör noga.
Soppa (kyld)	250 g 450 g	800 W	3 - 3½ 4½ - 5	2 - 3	Håll i djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör noggrant efter uppvärmningen. Rör en gång till före serveringen.
Köttgryta (kyld)	350 g	600 W	6 - 7	2 - 3	Håll köttgrytan i en djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör då och då under värmningen samt före värmeutjämning och servering.
Pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	4½ - 5½	3	Placera pastan (ex. spaghetti eller äggnudlar) på en platt keramiktallrik. Täck med plastfilm avsedd för mikrovågsugn. Rör före serveringen.
Fylld pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	5½ - 6½	3	Placera den fyllda pastan (ex. ravioli, tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör då och då under uppvärmningen samt före värmeutjämning och servering.
Färdig måltid (kyld)	350 g 450 g	600 W	6 - 7 7 - 8	3	Placera den färdiga måltiden, för 2 - 3 personer, på ett keramikfat. Täck med plastfilm avsedd för mikrovågsugn.

Värma barnmat och välling

Effektnivåerna och tiderna i tabellen är endast avsedda som riktlinjer.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min)	Värmeutjämningstid (min)	Anvisningar
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sec.	2 - 3	Håll i djup keramiktallrik. Tillaga med lock. Rör om efter tillagningen. Låt stå 2 - 3 minuter. Rör om före serveringen och kontrollera temperaturen noggrant.
Baby porridge (spannmål + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sec.	2 - 3	Håll i djup keramiktallrik. Tillaga med lock. Rör efter tillagningen. Låt stå 2 - 3 minuter. Rör om före serveringen och kontrollera temperaturen noggrant.
Välling	100 ml 200 ml	300 W	40 sec. 1 min 10sec	2 - 3	Rör om eller skaka noga och håll i steriliserad glasflaska. Placera mitt på den roterande tallriken. Tillaga utan lock. Skaka noga och låt stå i minst 2 minuter. Skaka igen före serveringen och kontrollera temperaturen noggrant.

AVFROSTNING

Med mikrovågor går det utmärkt att tina fryst mat. Mikrovågorna avfrostar försiktigt det frysta på mycket kort tid. Detta är en klar fördel om du till exempel får oväntat besök.

Fryst kyckling måste tinas ordentligt innan den tillagas. Avlägsna metallklämmor och förpackningsmaterial så att eventuell vätska får möjlighet att rinna av.

Placera det frysta på en tallrik utan lock. Vänd efter halva tiden, torka bort eventuell vätska och avlägsna kråset så snart det blir möjligt.

Kontrollera maten då och då så att den inte känns varm.

Om mindre eller tunnare delar av det frysta börjar värmas upp, kan du täcka över dessa med små remsor aluminiumfolie.

Om kycklingen börjar kännas varm på utsidan måste du avbryta avfrostningen och låta kycklingen stå i 20 minuter innan du fortsätter.

Låt fisk, kött och kyckling stå en stund så att avfrostningen hinner avslutas ordentligt. Värmeutjämnningstiden för komplett upptining varierar beroende på den mängd du avfrostar. Se tabellen nedan.

Tips: Platt mat tinar bättre än tjockare, och mindre mängder tinar snabbare än större. Kom ihåg det här när du fryser in och avfrostar mat.

Om du avfrostar mat med en temperatur på cirka -18 till -20° C, kan du använda tabellen nedan som riktlinje.

All fryst mat bör avfrostas på effektnivå 180W.

Mat	Portion	Tid (min)	Värmeutjämnings- ningstid (min)	Anvisningar
Kött				
Köttfärs	200 g	7 - 8	5 - 15	Placera köttet på en platt keramiktallrik. Täck över de tunnare kanterna med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
	400 g	13 - 15		
Fläskstek	250 g	7½ - 8		
Kyckling				
Kycklingdelar	500 g (2 delar)	15 - 16	15 - 40	Placera först kycklingdelarna med skinnsidan nedåt på en platt keramiktallrik. Den hela kycklingen placeras med bröstsidan nedåt. Täck över de tunnare delarna, som vingar och kanter, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel kyckling	900 g	32 - 34		
Fisk				
Fiskfiléer	200 g (2 st)	7 - 8	5 - 15	Placera den frysta fisken mitt på en platt keramiktallrik. Vik in de tunnare delarna under de tjockare. Täck över de smalare kanterna med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
	400 g (4 st)	13 - 14		
Frukt				
Frukt	250 g	7 - 8	5 - 10	Fördela frukten på ett platt, runt glasfat (stort).
Bröd				
Bullar (50 g per styck)	2 pc	1 - 1½	5 - 10	Arrangera bullarna i en cirkel eller lägg brödet horisontellt på hushållspapper, mitt på den roterande tallriken. Vänd efter halva tiden!
Franska / Sandwich	4 pc	2½ - 3		
Grovt bröd (vete- + rågmjöl)	250 g	5 - 5½		
	500 g	9 - 11		

SPECIALTIPS

SMÄLTA SMÖR

Lägg 50 g smör i en djup glasskål. Täck med plastlock. Värm i 30 - 40 sekunder på 800W, till dess att smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD

Lägg 100 g choklad i en djup glasskål. Värm i 4 - 6 minuter till dess att chokladen har smält. Rör om ett par gånger under smältningens gång.

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG

Lägg 20 g av honungen i en djup glasskål. Värm i 20 - 30 sekunder på 300W, till dess att honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN

Blöt de torra gelatinbladen (10 g) i kallt vatten i fem minuter. Låt dem rinna av och lägg över i en liten, ugnsfast glasskål. Värm i en minut på 300W. Rör om efter smältningen.

GÖRA GLASYR (TILL TÅRTA ELLER KAKA)

Blanda glasyrmix (cirka 14 g) med 40 g socker och 2,5 dl kallt vatten. Tillaga utan lock i en ugnsfast glasskål i 3 $\frac{1}{2}$ till 4 $\frac{1}{2}$ minut på 800W, till dess att glasyren är genomskinlig. Rör om ett par gånger under tillagningens gång.

KOKA SYLT

Lägg 600 g frukt (till exempel blandade bär) i en ugnsfast glasskål av lämplig storlek, med lock. Tillsätt 300 g konserveringssocker och rör om noga. Koka med lock i 10 - 12 minuter på 800W. Rör om flera gånger under tillagningens gång. Håll upp direkt i syltburkar med skruvlock. Låt stå utan lock i fem minuter.

GÖRA PUDDING

Blanda puddingmix med socker och mjölk (500 ml); följ anvisningarna på förpackningen och rör noggrant. Använd en ugnsfast glasskål av lämplig storlek, med lock. Tillaga under lock i 6 $\frac{1}{2}$ till 7 $\frac{1}{2}$ minut på 800W. Rör om flera gånger under tillagningens gång.

ROSTA MANDELFARN

Bred ut 30 g mandelflarn på en medelstor keramiktallrik. Rör om flera gånger under rostningens gång; rosta i 3 $\frac{1}{2}$ till 4 $\frac{1}{2}$ minut på 600W. Värmeutjämning 2 - 3 minuter i ugnen. Använd grytvantar när du lyfter ut tallriken!

Rengöra mikrovågsugnen

Följande delar i mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet så att inte fett och matpartiklar fastnar:

- Ugnens släta ytor, invändigt och utvändigt
- Luckan och luckans tätningar
- Den roterande tallriken och rullskenan



Se ALLTID till att luckans tätningar är rena och att luckan verkligen sluter tätt.

1 Rengör ugnens utsida med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel i. Skölj och torka.

2 Avlägsna eventuella stänk eller fläckar från de plana ytorna inuti ugnen, eller från rullskenan; använd trasa med lite diskmedel på. Skölj och torka.

3 Om du behöver loss matpartiklar som har hårdnat eller avlägsna lukter, kan du ställa in en kopp med utspädd citronjuice på den roterande tallriken och värma i tio minuter på maxeffekt.

4 Diska vid behov den roterande tallriken i diskmaskinen eller för hand.



Se till att INTE spilla vatten in i ventileringshålen. Använd ALDRIG slipande produkter eller lösningar. Var speciellt försiktig när du rengör luckans tätningar; se till att inga partiklar:

- Samlas och byggs upp.
- Förhindrar att luckan sluter tätt

Förvara och reparera mikrovågsugnen

SV

Några enkla säkerhetsåtgärder som bör vidtas när du tänker ställa undan eller låta reparera din mikrovågsugn.

Ugnen får inte användas om luckan eller dess tätningar är trasiga:

- *Trasiga dörrklinkor*
- *Slitna tätningar*
- *Ugnens väggar eller tak är missformade*

Endast kvalificerade mikrovågstekniker får utföra reparationer.



Avlägsna ALDRIG ytterhöljet från ugnen. Om ugnen går sönder och behöver repareras, eller om du är tveksam angående dess funktionalitet:

- Koppla bort ugnen från elnätet.
- Kontakta din närmaste reparatör.



Om du tillfälligt vill ställa undan din mikrovågsugn bör du välja en torr, dammfri plats.

Orsak: Damm och fukt kan påverka ugnens funktionalitet.



This microwave oven is not intended for commercial use.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar efter att hela tiden utveckla och förbättra sina produkter. Både designen och dessa bruksanvisningar kan därför komma att ändras utan föregående varning.



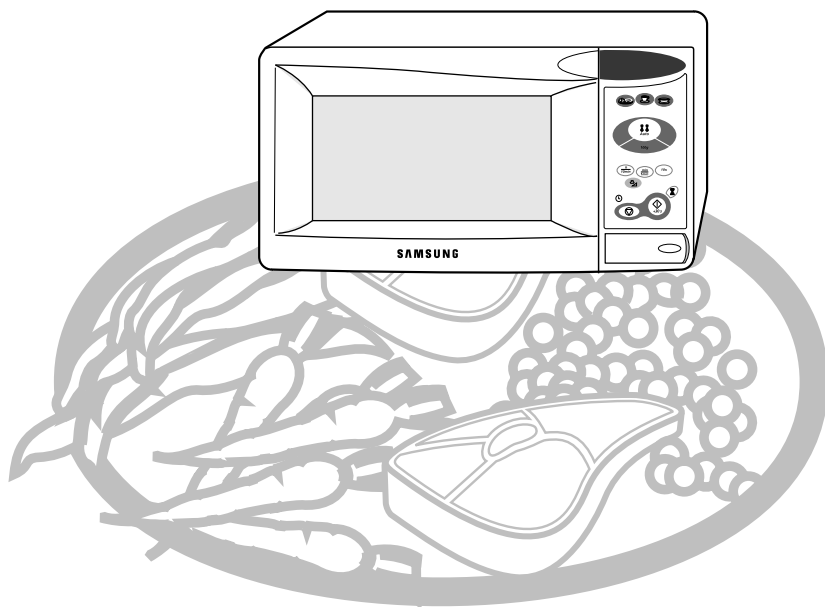
Modell	M1733 / M1713
Strömkälla	230V ~ 50 Hz
Strömförbrukning Mikrovågor	1200 W
Uteffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Frekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Kylmetod	Fläktkyld motor
Mått (B x H x D) Ytermått	489 x 275 x 351 mm
Innermått	306 x 201 x 322 mm
Volym	20 liter
Nettovikt t	Cirka 13,5 kg





MIKROBØLGEOVN M1733/M1713

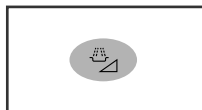
Bruksanvisning og kokebok til mikrobølgeovnen



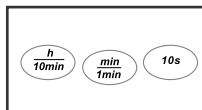
Kort oversikt (modell M1733)

NO

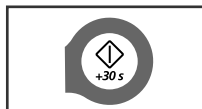
Hvis du vil lage mat



- 1 Sett maten i mikrobølgeovnen.
Velg varmeeffekt ved å trykke en eller flere ganger på  knappen.

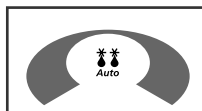


- 2 Innstill ovnstid ved å trykke det nødvendige antall ganger på knappene **10min**, **1min** eller **10s**.

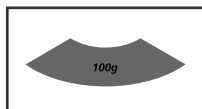


- 3 Trykk på  knappen.
Resultat: Mikrobølgeovnen starter.
Når maten er ferdig høres fire pipelyder.

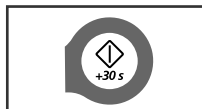
Hvis du vil tine mat i mikrobølgeovnen



- 1 Sett den frosne maten i mikrobølgeovnen.
Trykk på **Auto** () knappen

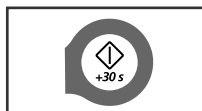


- 2 Innstill vekten ved å dreie på trykke det nødvendige antall ganger på **100 g**-knappen.



- 3 Trykk på  knappen.

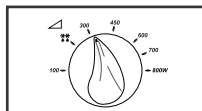
Hvis du vil forlenge ovnstiden



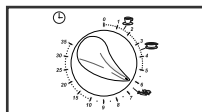
- 1 La maten stå i ovnen.
Trykk på **+30s**-knappen en eller flere ganger for hvert 30. sekund du vil forlenge tilberedningstiden.

Kort oversikt (modell M1713)

Hvis du vil lage mat

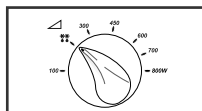


- 1 Sett maten i mikrobølgeovnen.
Velg varmeeffekt ved å dreie på **VARMEEFFEKT**-knappen.

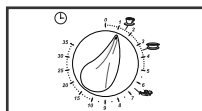


- 2 Innstill ovnstid ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.

Hvis du vil tine mat i mikrobølgeovnen

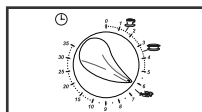


- 1 Dre **VARMEEFFEKT**-knappen til tinesymbolet ().



- 2 Dre **OVNSTID**-knappen til den ønskede tilberedningstid.

Hvis du vil forlenge ovnstiden



- 1 La maten stå i ovnen.
Dre **OVNSTID**-knappen til den ønskede tilberedningstid.

Innholdsfortegnelse

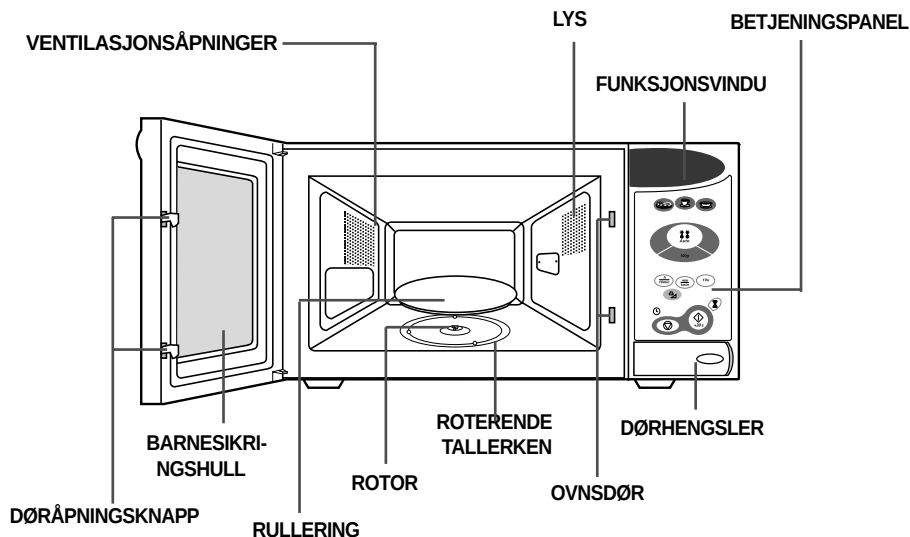


Kort oversikt	2
Ovn	5
Betjeningspanel	6
Tilbehør	8
Bruke denne bruksanvisningen	9
Sikkerhetsforskrifter	10
Plassere mikrobølgeovnen	12
Stille klokken (modell M1733)	12
Slik virker mikrobølgeovnen	13
Kontrollere at mikrobølgeovnen fungerer riktig	14
Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem	15
Lage/varme mat	16
Varmeeffekter	17
Slå av mikrobølgeovnen	18
Justere ovnstiden	18
Innstille varmefordelingstid (modell M1733)	19
Hurtig oppvarmingsfunksjon	20
Innstillinger av hurtig oppvarming	20
Automatisk tining (modell M1733)	22
Innstille tiningen manuelt (modell M1713)	22
Oversikt over automatiske tineprogrammer (modell M1733)	23
Matlaging i flere trinn (modell M1733)	24
Kokekar	25
Kokebok	26
Rengjøre mikrobølgeovnen	33
Oppbevaring og reparasjon av mikrobølgeovnen	34
Tekniske data	35

Ovn

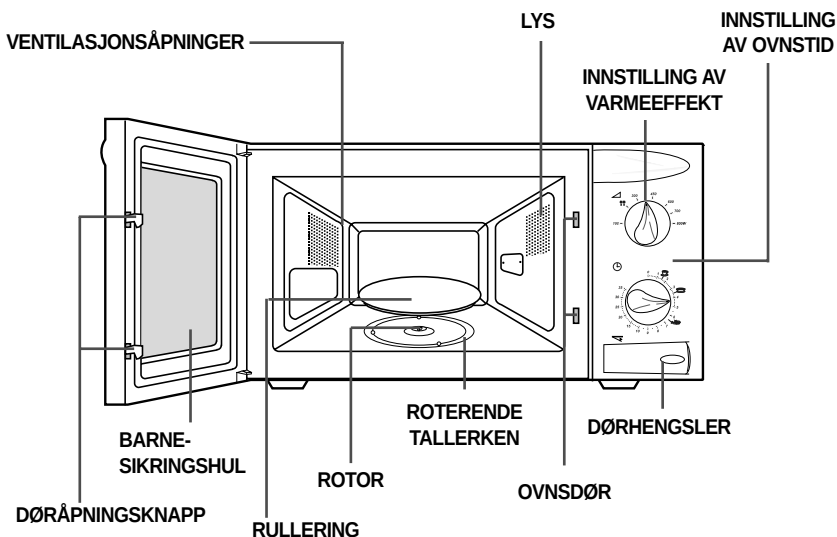
Modell: M1733

Translator's note: illustration text translated in the clockwise direction starting with VENTILATION



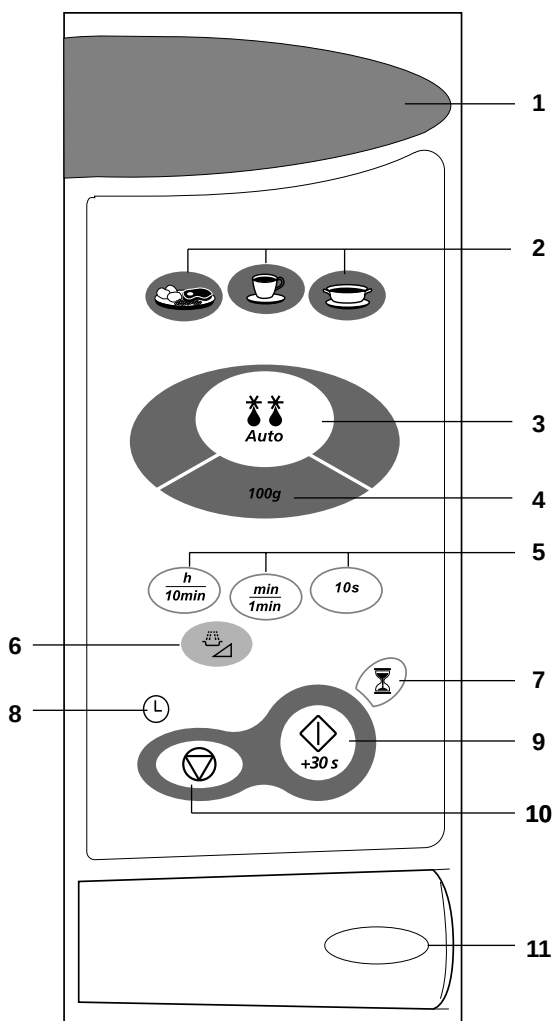
Modell: M1713

Translator's note: illustration text translated in the clockwise direction starting with VENTILATION HOLES



Betjeningspanel (modell M1733)

NO



1. FUNKSJONSVINDU

2. FORHÅNDSPROGRAMMERTE OVN
STIDER

3. AUTOMATISK TINING

4. INNSTILLING AV VEKT

5. INNSTILLING AV OVNSTID

6. MIKROBØLGEFUNKSJON

7. VARMEFORDELINGSTID

8. INNSTILLING AV KLOKKESELETT

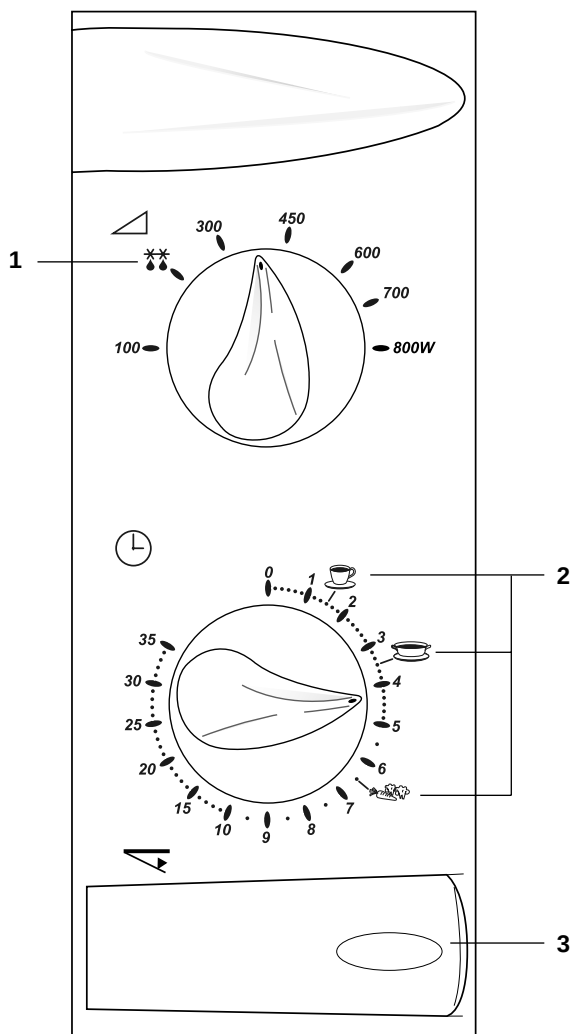
9. STARTKNAPP

10. AVBRYT/STOPPKNAPP

11. DØRÅPNINGSKNAPP

Betjeningspanel (modell M1713)

NO



1. AUTOMATISK TUNING
2. HURTIG OPPVARMING
3. DØRÅPNINGSKNAPP

Tilbehør

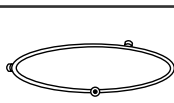
NO

Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, leveres mikrobølgeovnen med flere tilbehør som kan brukes på en rekke forskjellige måter.



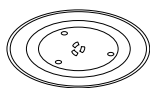
- 1 Rotor**, er plassert over motorakselen nederst i mikrobølgeovnen.

Formål: Rotoren får tallerkenen til å dreie rundt.



- 2 Rullering**, legges i midten av mikrobølgeovnen.

Formål: Rulleringen støtter tallerkenen.



- 3 Roterende tallerken**, plasseres oppå rulleringen og med det midterste beslaget på rotoren.

Formål: Den roterende tallerkenen tjener som underlag for kokekar, og kan lett tas ut for rengjøring.



Mikrobølgeovnen må IKKE brukes uten rulleringen og den roterende tallerkenen.

Bruke denne bruksanvisningen

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne bruksanvisningen inneholder mye nyttig informasjon om hvordan du kan bruke mikrobølgeovnen:

- ◆ *Sikkerhetsforskrifter.*
- ◆ *Velegnet tilbehør og kokekar.*
- ◆ *Nyttige tips om tilberedning.*

På innsiden av permen finner du en kort oversikt som forklarer mikrobølgeovnens tre grunnleggende funksjoner:

- ◆ *Lage mat.*
- ◆ *Tine mat.*
- ◆ *Forlenge ovnstiden.*

Foran i bruksanvisningen finner du illustrasjoner av mikrobølgeovnen, og noe som er enda viktigere: en oversikt over knappene på betjeningspanelet.

I de trinnvise fremgangsmåtene i bruksanvisningen forekommer disse to forskjellige symbolene:



Viktig



Bemerk

UNNGÅ UTILSIKTET UTSETTELSE FOR MIKROBØLGER

Hvis disse sikkerhetsforskriftene ikke følges, kan du utsettes for skadelige mikrobølger.

- (a) Mikrobølgeovnen må under ingen omstendigheter brukes med døren åpen. Forsøk heller aldri å fingre med sikkerhetslåsene (hengslene på døren) eller stikke noe inn i åpningene.
- (b) Det må ikke settes noe i klemme i ovnsdøren. Pass også på at det ikke samles opp matrester eller rengjøringsmiddel på pakningsoverflatene. Pakningsoverflaten på døren og mikrobølgeovnen skal alltid vaskes etter at mikrobølgeovnen har vært i bruk. Vask først med en fuktig klut og tørk deretter av med en myk og tørr klut.
- (c) Mikrobølgeovnen må ikke brukes hvis den er defekt. Reparasjoner skal foretas av kvalifiserte serviceteknikere med god kjennskap til Samsung mikrobølgeovner. Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes og at det ikke er skade på:
 - (1) Døren, pakningene på døren og pakningsoverflatene.
 - (2) Dørhengslene (ødelagte eller løse).
 - (3) Strømledningen.
- (d) Ovnen må ikke justeres på noen måte eller repareres av andre enn kvalifiserte serviceteknikere som er opplært av produsenten.

Sikkerhetsforskrifter

NO

Kontroller at du følger disse sikkerhetsforskriftene, før du begynner å lage mat eller koke væsker i mikrobølgeovnen.

1. Det skal **IKKE** brukes kokekar av metall i mikrobølgeovnen:

- ◆ Metallbegre eller -beholdere.
- ◆ Middagsservice med gull- eller sølvdekorasjoner.
- ◆ Stekespidd, gafler o.l.

Forklaring: Elektrisk lysbue eller gnistdannelse kan forekomme, og kan skade mikrobølgeovnen.

2. Du må **ALDRI** sette følgende inn i ovnen:

- ◆ Lufttette eller vakuumpakkede flasker, glass og beholdere.

Eksempel: Glass med barnemat.

- ◆ Mat med skall.

Eksempel: Egg, nøtter med skall, tomater.

Forklaring: Det økte trykket kan få beholderne eller f.eks. egget til å eksplodere.

Tips: Ta av lokket, og stikk hull på skallene, posene osv.

3. Mikrobølgeovnen må **IKKE** brukes når den er tom.

Forklaring: Veggene i ovnen kan skades.

Tips: La det alltid stå et glass med vann i mikrobølgeovnen. Vannet absorberer mikrobølgene hvis mikrobølgeovnen startes ved en feil.

4. Ventilasjonsåpningene bak på mikrobølgeovnen må **IKKE** tildekkes med stoff eller papir.

Forklaring: Stoffet eller papiret kan antennes når den varme luften kommer ut av ventilasjon såpningene.

5. Du bør **ALLTID** bruke grytekluter når du tar noe ut av ovnen.

Forklaring: Forklaring: Enkelte kokekar absorberer mikrobølgene, og det overføres alltid varme fra maten til kokekaret. Kokekarene er derfor varme.

6. Varmeelementene eller veggene inne i mikrobølgeovnen må **ALDRI** berøres.

Forklaring: Veggene er kanskje så varme at du brenner deg, selv om mikrobølgeovnen er slått av og veggene ikke ser ut til å være varme. Brannfarlig materiale må aldri komme i kontakt med veggene inne i mikrobølgeovnen, før ovnen er avkjølt.

7. Risikoen for at det oppstår brann inne i mikrobølgeovnen reduseres hvis du:

- ◆ Ikke oppbevarer brannfarlig materiale i ovnen.
- ◆ Fjerner ståltråden eller lignende fra papir- eller plastposer.
- ◆ Ikke bruker mikrobølgeovnen til å tørke avisapir.
- ◆ Lar ovnsdøren være lukket hvis du oppdager røyk, og slår av ovnen eller tar støpselet ut av stikkontakten.

Sikkerhetsforskrifter (forts.)



8. Vær spesielt forsiktig når du varmer væsker og barnemat.

- ◆ Maten skal ALLTID stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av (varmefordelingstid), slik at temperaturen i maten utjevnes.
- ◆ Rør rundt hvis det er nødvendig under oppvarming, og ALLTID etter oppvarming.
- ◆ Vær forsiktig når du tar skålen ut av ovnen. Du kan brenne deg hvis skålen er for varm.
- ◆ Det er risiko for at maten kan fosskoke etter at den er tatt ut av ovnen.
- ◆ Unngå fosskoking med etterfølgende skolding ved å plasserer en plasticskje eller en glasspinne i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

Forklaring: Ved oppvarming av væsker kan kokepunktet forsinkes. Dette betyr at væsken kan begynne å fosskoke etter at du har tatt væsken ut av ovnen. Du kan da skâlde deg.

- ◆ Hvis du skâlder deg, skal du følge disse FØRSTEHJELPSRÅDENE:
 - Skyll det skâldede området i kaldt vann i minst 10 minutter.
 - Legg på en ren og tørr forbindelse.
 - Det skal ikke smøres krem, olje eller salve på det skâldede området.
- ◆ Kokekaret skal ALDRI fylles helt til randen. Velg et kokekar som er bredere øverst enn ned erst, slik at væsken ikke koker over. Flasker med smal flaskehals kan eksplodere hvis de blir for varme.
- ◆ Kontroller ALLTID at barnematen eller melken ikke er for varm, før den gis til barnet.
- ◆ Tâteflasken skal ALDRI varmes med flaskesmokken på, da flasken kan eksplodere hvis den blir for varm.

9. Vær forsiktig med strømledningen.

- ◆ Strømledningen eller støpselet må aldri komme i kontakt med vann eller varme overflater.
- ◆ Mikrobølgeovnen skal ikke brukes, hvis det er feil på strømledningen eller støpselet.

10. Stå på en armlengdes avstand fra mikrobølgeovnen når du åpner døren.

Forklaring: Du kan bli skâldet av den varme luften eller dampen som kommer ut av mikrobølgeovnen.

11. Mikrobølgeovnen skal alltid holdes ren innvendig.

Forklaring: Matrester eller olje som er fastbrent innvendig i mikrobølgeovnen kan skade overflaten og dermed nedsette mikrobølgeovnens effektivitet.

12. Klikkelyder kan høres når mikrobølgeovnen brukes, spesielt ved tining av mat.

Forklaring: Når varmeeffekten endres, kan denne lyden høres. Dette er normalt.

13. Når mikrobølgeovnen startes uten at det er mat i ovnen, slås strømmen automatisk av. Etter 30 min kan du bruke ovnen igjen.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

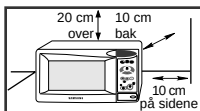
Når du varmer eller tiner mat i engangs kokekar av plast, papir eller lignende, bør du holde øye med maten i mikrobølgeovnen.

VIKTIG

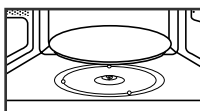
Små barn bør **ALDRI** leke med eller bruke mikrobølgeovnen. Barn skal alltid holdes under oppsyn når de oppholder seg i nærheten av mikrobølgeovnen mens den er i bruk. Gjenstander som tiltrekker barns oppmerksomhet skal ikke oppbevares eller gjemmes over mikrobølgeovnen.

Plassere mikrobølgeovnen

Sett mikrobølgeovnen på en flat, jevn og stabil overflate som kan bære vekten av mikrobølgeovnen.



- 1 Når du plasserer mikrobølgeovnen, bør du kontrollere at det kommer tilstrekkelig med luft til ovnen. Det skal være minst 10 cm til nærmeste vegg eller gjenstand bak og på sidene av mikrobølgeovnen, og 20 cm fri høyde over mikrobølgeovnen.



- 2 Fjern all emballasjen som finnes inne i mikrobølgeovnen ved levering. Legg rulleringen og den roterende tallerkenen på plass. Undersøk at den roterende tallerkenen roterer uhindret.

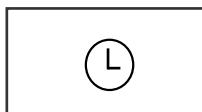
- * Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes da ovnen kan overoppvarmes og slås derfor automatisk av. Ovnen kan ikke brukes før den er tilstrekkelig avkjølt.
- * For din sikkerhets skyld, skal du sette støpselet i en 3-bens, 230 Volt, 50 Hz AC, jordnet stikkontakt. Hvis apparatets strømledning er skadet, må den byttes med en spesialledning (referanse I-SHENG SP022, KDK, KKP 4819 D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E eller EUROELECTRIC 3410). Kontakt din lokale forhandler.
- * Mikrobølgeovnen må IKKE plasseres i varme eller fuktige omgivelser som f.eks. like ved siden av en vanlig stekeovn eller ved en radiator. Spesifikasjonene for mikrobølgeovnens strømforsyning skal respekteres. Enhver forlengelsesledning som tas i bruk, skal ha samme standard som strømledningen til mikrobølgeovnen. Mikrobølgeovnen skal tørkes innvendig med en fuktig klut før den tas i bruk første gang. Det samme gjelder pakningen på ovns døren.

Stille klokken (modell M1733)

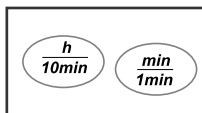
Mikrobølgeovnen har en innebygd klokke. Klokkeslettet kan vises i 24-timers eller 12-timers format. Du må stille klokken:

- ◆ Etter at du har mottatt mikrobølgeovnen.
- ◆ Etter strøbrudd.

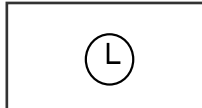
➤ Husk at klokken må stilles ved skifte mellom sommer- og vintertid.



- 1 Klokkeslettet vises i... hvis du trykker på ⌚ knappen...
 24-timers format en gang
 12-timers format to ganger



- 2 Angi riktig klokkeslett ved å trykke på h- og min-knappen.



- 3 Start klokken ved å trykke på ⌚ knappen igjen, når det riktige klokkeslettet vises i funksjonsvinduet.
Resultat: Klokkeslettet vises når du ikke bruker mikrobølgeovnen.

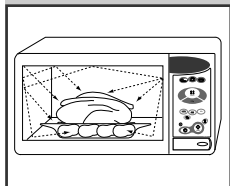
Slik virker mikrobølgeovnen

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Den utløste energien brukes til å koke eller oppvarme mat, uten at maten endrer fasong eller farge.

Du kan bruke mikrobølgeovnen til å

- ◆ **Tine mat.**
- ◆ **Hurtig oppvarme mat.**
- ◆ **Tilberede mat.**

Virkemåte



- 1 Magnetronen danner mikrobølger som fordeles jevnt i mikrobølgeovnen, når maten på den roterende tallerkenen dreies rundt. Maten blir derfor oppvarmet jevnt.
- 2 Mikrobølgene absorberes i det ytterste laget av maten (2,5 cm). Oppvarmingen fortsetter deretter etter hvert som varmen spres inne i maten.
- 3 Det er stor forskjell på hvor lang ovnstid de forskjellige matvarene skal ha. Ovnstiden avhenger av følgende forhold:
 - ◆ Vekt og massefylde.
 - ◆ Vanninnholdet.
 - ◆ Starttemperaturen (kjøleskapstemperatur eller romtemperatur).



Maten blir oppvarmet inne i midten ved at varmen fra de ytterste lagene fordeles inn mot midten. Oppvarmingen fortsetter derfor etter at du har tatt maten ut av mikrobølgeovnen. Varmefordelingstidene i denne bruksanvisningen skal derfor overholdes slik at:

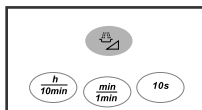
- ◆ Maten blir jevnt oppvarmet helt inn til midten.
- ◆ Maten ikke er kaldere i midten enn i de ytterste lagene.

Kontrollere at mikrobølgeovnen fungerer riktig

Det er enkelt å kontrollere at mikrobølgeovnen fungerer riktig.

Sett først en glasskål med vann oppå den roterende tallerkenen.

Modell M1733

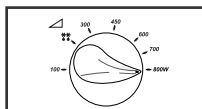


- 1 Trykk på  knappen og innstill ovnstiden til 4-5 minutter ved å trykke det nødvendige antall ganger på 1min-knappen.

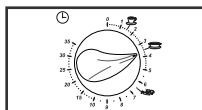


- 2 Trykk på  knappen.
Resultat: Mikrobølgeovnen varmer vannet opp i 4-5 minutter. Det bør være tilstrekkelig til at vannet koker.

Modell M1713



- 1 Drei **VARMEEFFEKT**-knappen til maksimal effekt.



- 2 Innstill ovnstiden på 4 - 5 minutter ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.



Mikrobølgeovnen skal være tilkoblet en stikkontakt i veggen. Den roterende tallerkenen skal ligge på rulleringen i ovnen. Hvis du ikke bruker maksimal varmeeffekt, tar det lengre tid før vannet koker.

Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem

Hvis du har noen av problemene som står beskrevet nedenfor, kan du prøve de anbefalte løsningene.



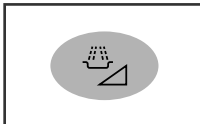
- Dette er normalt.
 - Det er kondensvann i mikrobølgeovnen.
 - Det strømmer luft omkring mikrobølgeovnen.
 - Lyset reflekteres ved døren og det ytre kabinettet.
 - Det kommer damp ut av ovnsdøren og ventilasjonsåpningene.
 - Mikrobølgeovnen slås ikke på, når du trykker på  knappen. (Modell M1733)
 - Er ovnsdøren helt lukket?
 - Mikrobølgeovnen slås ikke på, når du dreier på OVNSTID-knappen (modell M1713)
 - Er ovnsdøren helt lukket?
 - Maten er verken helt eller delvist oppvarmet.
 - Er innstillingsknappen innstillet riktig og/eller har du trykket på  knappen? (modell M1733)
 - Har du innstilt ovnstiden riktig? (modell M1713)
 - Er ovnsdøren helt lukket?
 - Er den elektriske kretsen overbelastet slik at det er gått en sikring, eller et relé er avslått?
 - Maten har enten fått for lite ovnstid eller for mye varme.
 - Var ovnstiden riktig innstillet for denne typen matvare?
 - Har du valgt riktig varmeeffekt?
 - Det dannes gnister i mikrobølgeovnen.
 - Har du brukt service med metallkant?
 - Har du glemt en gaffel eller en annen metallgjenstand i ovnen?
 - Er aluminiumsfolien plassert for tett på veggene i mikrobølgeovnen?
 - Mikrobølgeovnen forstyrrer radio- eller TV-mottakelsen.
 - Mikrobølgeovnen kan forstyrre radio- eller TV-mottakelsen når den er slått på. Dette er normalt.
Løsning: Mikrobølgeovnen skal plasseres i en viss avstand fra radioer, Tv-apparater og antenner.
 - Hvis mikrobølgeovnens mikroprosessor registrerer en forstyrrelse, kan funksjonsvinduet bli nullstillet. Løsning: Ta støpselet ut av stikkontakten, og sett det inn igjen. Still uret på nytt (modell M1733).
- Hvis disse løsningsforslagene ikke løser problemet, skal du kontakte din lokale SAMSUNG-forhandler eller SAMSUNG kundeservice.

Lage/varme mat

Den følgende fremgangsmåten beskriver hvordan du kan lage eller oppvarme mat i mikrobølgeovnen.

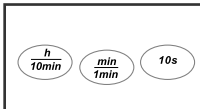
Du skal ALLTID kontrollere innstillingen av mikrobølgeovnen, før du lar den stå uten oppsyn. Legg først maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk ovnsdøren.

Modell: M1733



1 Trykk på  knappen.

Resultat: Maksimal varmeeffekt 800 W vises i funksjonsvinduet. Innstill varmeeffekten ved å trykke på knappen igjen, helt til den ønskede varmeeffekten vises i funksjonsvinduet. I tabellen på neste side kan du se hvilken varmeeffekt du skal velge for de forskjellige råvarene.



2 Innstill ovnstiden ved å trykke på **10min-**, **1min-** og **10s-**knappene.



3 Trykk på  knappen.

Resultat: Lyset i mikrobølgeovnen slås på, og den roterende tallerkenen begynner å rotere. Mikrobølgeovnen slås på, og når ovnstiden er utløpet hører du 4 pipelyder fra mikrobølgeovnen.

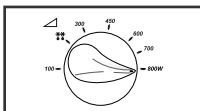


Start **aldri** mikrobølgeovnen når den er tom.

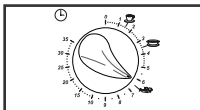


Hvis du bare vil varme noe mat ved full varmeeffekt (800W), kan du bare trykke en gang på **+30s**-knappen for hvert 30. sekund av ovnstiden. Mikrobølgeovnen starter med en gang.

Modell: M1713



1 Dreie **VARMEEFFEKT**-knappen til maksimal effekt.
(MAKSIMAL EFFEKT: 800 W)



2 Innstill ovnstid ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.

Resultat: Ovnsløset slås på og den roterende tallerkenen begynner å dreie rundt.



Start **aldri** mikrobølgeovnen når den er tom.



Du kan endre varmeeffektnivået mens maten lages ved å dreie på **VARMEEFFEKT**-knappen.

Varmeeffekter

Du kan velge mellom disse varmeeffektene:

Varmeeffekt	STRØMFORBRUK	
	M1733	M1713
HØY	800 W	800 W
SAUTERING	-	700 W
MEDIUM HØY	600 W	600 W
MEDIUM	450 W	450 W
MEDIUM LAV	300 W	300 W
TINING(❄❄)	180 W	180 W
LUN	100 W	100 W

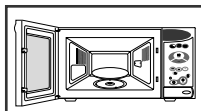


- ◆ Hvis du velger en høyere varmeeffekt skal ovnstiden reduseres.
- ◆ Hvis du velger en lavere varmeeffekt skal ovnstiden økes.

Slå av mikrobølgeovnen

Du kan slå av mikrobølgeovnen når som helst, slik at du kan undersøke maten.

Modell: M1733



- 1 Slå midlertidig av mikrobølgeovnen:
Åpne døren.
Resultat: Ovnen slås av. Mikrobølgeovnen slås på igjen når du lukker ovns døren og trykker på  knappen igjen.

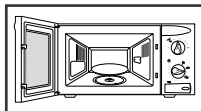


- 2 Slå helt av mikrobølgeovnen:
Trykk på  knappen.
Resultat: Innstillingen av ovnstiden og varmeeffekten blir slettet.

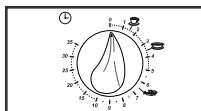


Du kan også avbryte enhver innstilling av mikrobølgeovnen før ovnen startes ved å trykke på Avbryt-knappen .

Modell: M1713



- 1 Slå midlertidig av mikrobølgeovnen:
Åpne døren.
Resultat: Ovnen slås av. Mikrobølgeovnen slås på igjen når du lukker ovnsdøren.

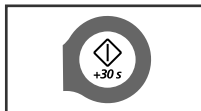


- 2 Slå helt av mikrobølgeovnen:
Drei **OVNSTID**-knappen til "0".

Justere ovnstiden

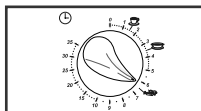
Modell: M1733

Du kan øke ovnstiden ved å trykke en gang på +30s-knappen for hvert 30. sekund du til forlenge ovnstiden.



Trykk på **+30s** knappen for hvert 30. sekund du til forlenge ovnstiden.

Modell: M1713



Juster resterende ovnstid ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.

Innstille varmfordelingstid (modell M1733)

Hold tidsfunksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

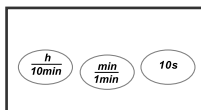
- ◆ *Som en enkel tidsinnstilling for tilberedning.*
- ◆ *Angi varmfordelingstid ved tining.*



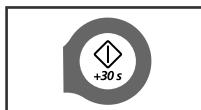
Som enkel tidsinnstilling for tilberedning.



1 Trykk på  knappen.



2 Innstill ovnstid ved å trykke på knappene **10min**, **1min** og **10s**.



3 Trykk på  knappen.
Resultat: Når varmfordelingstiden er over høres fire pipelyder.



På side 24 finner du anvisninger for hvordan du skal innstille varmfordelingstid ved tining.

Hurtig oppvarmingsfunksjon

Modell: M1733

Når du velger denne funksjonen blir ovnstiden innstilt automatisk, og du trenger ikke å trykke på  knappen. Innstill antall porsjoner ved å trykke like mange ganger på Hurtig oppvarmingsknappen som svarer til antall porsjoner.

Sett maten midt på den roterende tallerkenen og lukk ovnsdøren.

Eksempel: Trykk på  knappen tre ganger for å varme tre kopper kaffe. Se tabellen nedenfor.



Trykk det nødvendige antall ganger på hurtig oppvarmingsknappen.

Resultat: Tilberedningen starter etter ca. to sekunder. Når tilberedningen er ferdig:

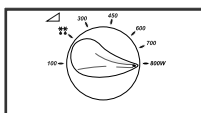
- 1) Høres fire pipelyder fra mikrobølgeovnen.
- 2) Et påminnelse signal lyder 3 ganger per minutt.
- 3) Klokken vises igjen i funksjonsvinduet.



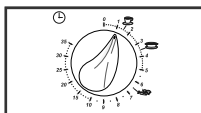
Bruk bare kokekar som er beregnet til bruk i mikrobølgeovn.

Modell: M1713

Sett maten midt på den roterende tallerkenen og lukk ovnsdøren.



1 Drei VARMEEFFEKT-knappen til maksimal effekt.



2 Drei OVNSTID-knappen til Hurtig oppvarming
(drikkevarer, suppe/saus eller ferdigmat).



Bruk bare kokekar som er beregnet til bruk i mikrobølgeovn.

Innstillinger av hurtig oppvarming (M1713)

Her er noen gode råd og vink som kan være nyttige ved tilberedning eller oppvarming av mat når du bruker hurtig oppvarmingsfunksjonen.

Symbol	Porsjonstype	Porsjon	Ovnstid	Varmefordelingstid
	Drikkevarer	150 ml	1 min 30 sek	1-2 min
	Suppe/saus	200-250 ml	3 min 30 sek	2-3 min
	Rå grønnsaker	300 - 350 g	6 min 30 sek	3 min

Innstillinger av hurtig oppvarming (M1733)

I tabellen nedenfor vises de forskjellige programmene for hurtig oppvarming, porsjoner, varmefordelingstider og anbefalinger.



Knapp	Porsjons- type	Porsjon	Varmeforde- lingstid	Anbefalinger
	Ferdigmat Kald	300-350 g 400-450 g	2 min	Legg maten på en keramikk tallerken og dekk den med plastfilm som er beregnet til bruk i mikrobølgeovnen. Programmet egner seg for måltider bestående av 3 deler (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og poteter, ris eller pasta).
	Drikkevarer Kaffe, melk, te, vann	150 ml(1 kopp) 300 ml(2 kopper) 450 ml(3 kopper)	1-2 min	Hell drikkevarene i keramikkopper og varm drikken uten lokk. Still 1 kopp midt på den roterende tallerkenen, 2 kopper midt mot hverandre og 3 kopper i en sirkel. La koppene stå for at varmen skal fordeles i drikkevarene, og vær forsiktig når du tar koppene ut av ovnen (se sikkerhetsforskriftene for væsker).
	Suppe/saus	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2 mins	Hell suppen/sausen over i en dyp keramikk skål eller kanne, og la den stå under lokk både i oppvarmings- og varmefordelingstiden. Rør både før og etter varmefordelingstiden.

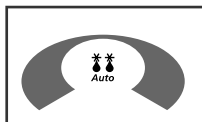
Automatisk tining (modell M1733)

NO

Den automatiske tinefunksjonen er velegnet til tining av kjøtt, fjærkre, eller fisk. Tiningstiden og varmeeffekten innstilles automatisk. Du skal bare velge program og inntaste vekten på maten som skal tines opp.

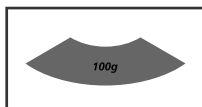
➤ Bruk kun kokekar som tåler å stå i mikrobølgeovnen.

Sett først den frosne maten midt på den roterende tallerkenen, og lukk ovnsdøren.

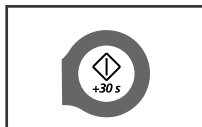


1 Trykk på Auto-knappen (☼☼).

Resultat: Følgende symboler vises i funksjonsvinduet:



2 Inntast vekten på maten ved å trykke på **100 g**-knappen. Vekten kan maksimalt innstilles på 1500 g.



3 Trykk på ☞ knappen.

Resultat: ♦ Tiningen starter.

♦ Det kommer en pipelyd fra mikrobølgeovnen, når halvparten av tiningstiden er gått, slik at du blir minnet om at maten skal vendes.

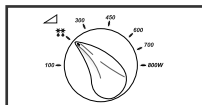
♦ Trykk en gang til på ☞ knappen for å avslutte tiningen.

➤ Du kan også innstille tiningen manuelt. Velg Mikrobølgefunksjonen og innstill varmeeffekten på 180 W. Se avsnittet "Lage/varme mat" på side 16 for mer informasjon.

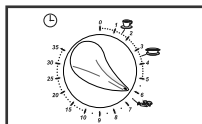
Innstille tiningen manuelt (modell M1713)

Tinefunksjonen er velegnet til å tine kjøtt, fjærkre, fisk eller frukt.

Sett først den frosne maten midt på den roterende tallerkenen, og lukk ovnsdøren.



1 Drei VARMEEFFEKT-knappen til tinesymbolet (☼☼).



2 Innstill passende ovnstid ved å dreie på OVNSTID-knappen.

Resultat: Tiningen starter.

➤ Bruk kun kokekar som tåler å stå i mikrobølgeovnen.

Oversikt over automatiske tineprogrammer (modell M1733)

I tabellen nedenfor er det oppgitt porsjoner, varmefordelingstider og nyttige råd og vink i forbindelse med de automatiske tineprogrammene.

Fjern alt innpakningsmateriale før du begynner tiningen. Legg kjøtt, kylling og fisk på en keramikkallerken.

Matvare	Porsjon- størrelse	Varmefor- delingstid	Anbefalinger
 Kjøtt	200 - 1500 g	20 - 40 min	Legg aluminiumsfolie over kantene på kjøttet. Vend kjøttet når det kommer en pipelyd fra mikrobølgeovnen. Dette programmet er velegnet til oksekjøtt, lam, svinekjøtt, biff, koteletter og hakket kjøtt.
 Fjærkre	200 - 1500 g	20 - 60 min	Legg aluminiumsfolie over lår og vinger. Vend fjærkreet når det kommer en pipelyd fra mikrobølgeovnen. Programmet egner seg for hele eller oppdelte kyllinger.
 Fisk	200 - 1500 g	20 - 50 min	Legg aluminiumsfolie over hele halen på fisken. Vend fisken når det kommer en pipelyd fra mikrobølgeovnen. Dette programmet er velegnet til hele fisk og fiskefileter.

Matlaging i flere trinn (modell M1733)

Du kan programmere mikrobølgeovnen til å lage mat i opp til 3 trinn.

Eksempel: Du kan f.eks. tine mat og deretter varme den samme maten i mikrobølgeovnen, uten å innstille mikrobølgeovnen etter hvert trinn. Du kan f.eks. tine og tilberede en 500 g fisk i tre trinn.

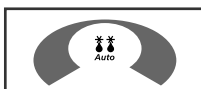
◆ **Tining**

◆ **Tilbereding I**

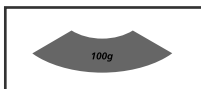
◆ **Tilbereding II**



- * Med denne funksjonen kan du velge mellom to og tre trinn.
- * Hvis du velger fire trinn, skal det første trinnet være tining og det andre trinnet være varmfordelingstid.
- * Ikke trykk på knappen før du har innstilt alle trinnene.



1 Trykk en eller flere ganger på Auto-knappen ()



2 Inntast vekten på maten ved å trykke det nødvendige antall ganger på kg- og g-knappene (i eksemplet 500 g).



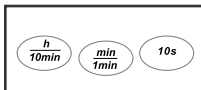
3 Trykk på knappen.



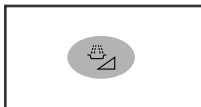
4 Angi varmfordelingstidene ved å trykke det nødvendige antall ganger på 10min-, 1min- og 10s-knappene (i eksemplet 20 minutter).



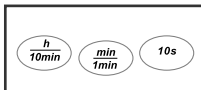
5 Trykk på knappen. Tilbereding (I) Angi ved behov effektnivået ved å trykke en eller flere ganger på knappen (i eksemplet 600 W).



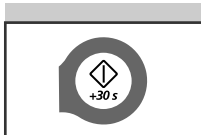
6 Innstill ovnstiden ved å trykke det nødvendige antall ganger på 10min-, 1min- og 10s-knappene. (4 minutter i eksempelet).



7 Trykk på knappen. Tilbereding (II) Angi ved behov effektnivået ved å trykke en eller flere ganger på knappen (450 W i eksemplet).



8 Innstill ovnstiden ved å trykke det nødvendige antall ganger på 10min-, 1min- og 10s-knappene (5 minutter i eksempelet).



9 Trykk på knappen.
Resultat: De tre trinnene (tining, varmfordeling og tilbereding I, II) aktiveres i tur og orden. Avhengig av hvilket tineprogram du har valgt, kommer det en pipelyd fra mikrobølgeovnen når halvparten av tiningstiden er gått, for å minne deg om å vende maten.
◆ Det kommer 4 pipelyder fra ovnen når maten er ferdig.

Kokekar

Når du lager mat i mikrobølgeovnen, skal du være oppmerksom på at mikrobølgene skal kunne trenge inn i matvarene uten at de blir reflektert eller absorbert av kokekaret.

Du bør derfor velge kokekar med omhu. Hvis kokekaret er merket som ildfast mikrobølgeovnsfat, er du på den sikre siden.

I tabellen nedenfor kan du se om de forskjellige typer kokekar egner seg til bruk i mikrobølgeovnen, og hvordan du skal bruke kokekarene.



Kokekar	Kan brukes i- mikrobølgeovnen	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Du kan legge små stykker aluminiumsfolie over utsatte deler av maten. Hvis aluminiumsfolien kommer for tett på veggen i mikrobølgeovnen, eller hvis du bruker mye aluminiumsfolie, kan det oppstå elektrisk lysbuedannelse.
Stekeplate	✓	Må bare forvarmes i 8 minutter.
Porselen og steingods	✓	Porselen, keramikk, glassert steingods og benporselen er vanligvis velegnet til bruk i mikrobølgeovnen, hvis det ikke er metallkant på.
Polyesterskåler	✓	Frostvarer selges ofte i polyesterskåler.
Emballasje til ferdigmat		
• Emballasje av polystyren	✓	Ferdigmat kan varmes direkte i polystyrenemballasjen. Du må derimot være oppmerksom på at emballasjen kan smelte, hvis den blir for varm. Brannfarlig. Kan forårsake elektrisk lysbuedannelse.
• Papirposer eller avisapir	✗	
• Resirkulert papir eller metallklemmer	✗	
Glassvarer		
• Ildfast glass	✓	Velegnet til bruk i mikrobølgeovnen hvis det ikke er metallkant på.
• Tynt glass	✓	Kan brukes til oppvarming av mat eller væske. Tynt glass kan gå i stykker, hvis det blir oppvarmet for fort.
• Syltetøyglass	✓	Lokket skal skrus av. Egner seg bare til oppvarming.
Metall		
• Skåler	✗	Kan forårsake brann eller elektrisk lysbuedannelse.
• Metallklemmer på fryseposer	✗	
Paper		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenrull	✓	Kan brukes ved korte ovnstider og under oppvarming. Kan brukes til å absorbere det overskytende vannet eller fettete. Kan forårsake elektrisk lysbuedannelse.
• Resirkulert papir	✗	
Plast		
• Plastskåler	✓	Ildfast termoplast er spesielt velegnet. Noen plasttyper deformeres og misfarges i sterk varme. Kokekar av melaminplast må ikke brukes i mikrobølgeovnen. Plastfolie er velegnet til å hindre at maten blir tørr. Plastfolie bør ikke komme i kontakt med maten. Når du fjerner plastfolien skal du være forberedt på at det kan strøme varm damp opp fra maten. Fryseposer må bare settes i ovnen hvis de tåler koking/ovnsvarme. Fryseposene må ikke være lufttette. Stikk hull på posen med en gaffel, hvis det er nødvendig.
• Plastfolie	✓	
• Fryseposer	✓ ✗	
Voks eller tett papir	✓	Kan brukes til å hindre uttørring av maten og fettssprut i mikrobølgeovnen.

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergien trenger faktisk gjennom maten. Energien blir tiltrukket og absorbert av vannet, fett og sukkeret i maten. Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg raskt. Molekylene raskt bevegelser skaper friksjon, og varmen som dermed oppstår får maten til å koke.

TILBEREDNING

Redskap ved tilberedning i mikrobølgeovn:

Mikrobølgeenergien må kunne trenge gjennom redskapene for at du skal få maksimal effekt.

Mikrobølger reflekteres av metall som for eksempel rustfritt stål, aluminium og kopper, men kan trenge gjennom keramikk, glass, porselen og plast, samt papir og tre. Maten må derfor aldri tilberedes i metallkar.

Mat som egner seg for tilberedning i mikrobølgeovn:

Flere typer mat egner seg for tilberedning i mikrobølgeovn, som for eksempel ferske og frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, vaniljesaus, supper, dampkokte puddinger, konserver og chutneys kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Man kan si at all mat som vanligvis tilberedes på en kokeplate også egner seg til tilberedning i mikrobølgeovn.

Du kan for eksempel smelte smør eller sjokolade (se kapitlet med spesielle tips).

Tildekking ved tilberedning

Det er veldig viktig å tildekke maten ved tilberedning, fordi vannet som fordampes stiger opp som damp og medvirker til kokeprosessen. Maten kan tildekkes på flere måter for eksempel med en keramikk tallerken, et plastlokk eller en plastfilm som er beregnet til bruk i mikrobølgeovn.

Varmefordelingstider

Når maten er ferdig tilberedt er det viktig å huske varmfordelingstiden, slik at temperaturen fordeles jevnt inne i maten.

Kokebok, frosne grønnsaker

Bruk en ildfast glasskål med lokk. Tilbered maten under lokk i følge tidsangivelsen (minimumstid) i tabellen. Fortsett tilberedningen til du får det resultatet du ønsker. Rør to ganger i løpet av tilberedningstiden og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedningen. La maten stå tildekket i varmfordelingstiden.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Varmefor delingstid(min.)	Veiledninger
Spinat	150 g	600 W	5-5 1/2	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann.
Brokkoli	300 g	600 W	10-11	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann
Erter	300 g	600 W	9-9 1/2	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann
Grønne bønner	300 g	600 W	10-11	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann
Grønnsakblanding (gulrøtter / erter / mais)	300 g	600 W	8 1/2 - 9 1/2	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann.
Grønnsakblanding (wok grønnsaker)	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann.

Kokebok

Kokebok, ferske grønnsaker

Bruk en ildfast glasskål med lokk. Tilsett 2 - 3 ss kaldt vann per 250 g hvis det ikke angis annet i tabellen. Tilbered maten under lokk i følge tidsangivelsen (minimumstid) i tabellen. Fortsett tilberedningen til du får det resultatet du ønsker. Rør en gang i løpet av tilberedningstiden og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedningen. La maten stå tildekket i varmekredsløpstiden.

Tips: Skjær opp grønnsakene i like store biter. Jo mindre bitene er, desto raskere går tilberedningen.

Alle ferske grønnsaker skal tilberedes på maksimal effekt (800 W).

Mat	Porsjon	Tid (min)	Varme- delingstid (min)	Veiledninger
Brokkoli	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Forbered jevnstore buketter. Legg dem slik at stilkene er rettet inn mot midten.
Rosenkål	250 g	6-7	3	Tilsett 5 - 6 ss vann.
Gulrøtter	250 g	5-5 1/2	3	Skjær gulrøttene i like store skiver.
Blomkål	250 g 500 g	5 1/2-6 9-9 1/2	3	Forbered jevnstore buketter. Del store buketter i to halve. Legg dem slik at stilkene er rettet inn mot midten.
Squash	250 g	4-4 1/2	3	Del squashen i skiver. Tilsett 2 ss vann eller litt smør. Tilberedes til den er passe myk.
Aubergine	250 g	4-4 1/2	3	Skjær eggplanten i tynne skiver og hell over 1 ss sitronjuice.
Purreløk	250 g	5-5 1/2	3	Skjær purreløken i tykke stykker.
Champignoner	125 g 250 g	2 3 1/2-4	3	Forbered små, hele eller skivete champignoner. Det skal ikke tilsettes vann. Hell over sitronjuice. Tilsett salt og pepper. La væsken renne av soppen før den serveres.
Løk	250 g	6-6 1/2	3	Del løken i to eller skjær i skiver. Tilsett bare 1 ss vann.
Paprika	250 g	5-5 1/2	3	Skjær paprikaen i tynne skiver.
Poteter	250 g 500 g	5-6 8-9	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i like store halve eller kvarte deler.
Kålraabi	250 g	5 1/2-6	3	Skjær kålrabi i små kuber.

Kokebok, ris og pasta

Ris : Bruk en stor ildfast glasskål med lokk - risen fordobler sitt volum ved koking. Kok risen under lokk.
Når koketiden er ferdig skal det røres i risen før varmfordelingen, og tilsettes salt eller urter og smør.
Bemerk: Risen har kanskje ikke suget opp alt vannet når koketiden er slutt.

Pasta : Bruk en stor ildfast glasskål. Tilsett kokende vann, en klype salt og rør godt i pastaen. Kok pastaen uten lokk.
Rør av og til både under koking og etterpå. La pastaen stå med lokk i varmfordelingstiden, og hell ut alt vannet etterpå.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Varmfør delingstid(min.)	Veiledninger
Hvit ris (parboiled)	250 g	800 W	17 - 18	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250 g	800 W	22 - 23	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250 g	800 W	18 - 19	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Blanding (ris + korn)	250 g	800 W	19 - 20	5	Tilsett 4 dl kaldt vann.
Pasta	250 g	800 W	11 - 12	5	Tilsett 1 l varmt vann.

ROPPVARMING

Maten kan oppvarmes i mikrobølgeovnen på en brøkdel av tiden det vanligvis tar hvis du bruker en vanlig ovn eller en kokeplate. Effektnivåene og oppvarmingstidene som angis i tabellen skal brukes som retningslinjer. Tidene i tabellen er beregnet ut fra væsker med en romtemperatur på ca. +18 til +20°C eller nedkjølte matvarer med en temperatur på +5 til +7°C.

Plassering og tildekking av matvarene

Unngå å varme opp store stykker som for eksempel steker. De har en tendens til å bli alt for gjennomstekte og tørre før midten av kjøttstykket rekker å bli varmt. Det er bedre å varme opp små kjøttbiter.

Effektnivåer og omrøring

Noen matvarer kan varmes opp på 800 W effekt, mens andre skal varmes opp med 600 W, 450 W eller til og med 300 W.

Bruk tabellen som retningslinje. Det er nesten alltid bedre å varme opp maten på et lavere effektnivå hvis maten er ømtålig, hvis det er store porsjoner eller hvis du tror at maten varmes opp veldig hurtig (som for eksempel pai).

Rør godt eller vend maten når den varmes opp, for å oppnå best resultat. Hvis det er mulig bør du røre i maten en gang til før den serveres.

Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væsker og barnemat. Unngå fosskoking med etterfølgende skolding ved å røre før, under og etter oppvarming. La maten stå i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden. Vi anbefaler at du plasserer en plastskje eller en glasspinne i væsken som skal oppvarmes. Unngå å overoppsvarme maten (maten blir ødelagt). Det er bedre å bruke en kortere oppvarmingstid og heller legge til noen ekstra minutter etterpå, hvis det er nødvendig.

Oppvarmings- og varmefordelingstider

Når du oppvarmer mat første gang bør du notere ned hvor lang tid det tar, slik at du kan bruke det som referanse neste gang.

Kontroller at den oppvarmede maten er kokende varm helt igjennom.

La maten stå en kort stund etter at den er varmet opp, slik at temperaturen fordeles i maten. Anbefalt varmefordelingstid etter oppvarming er 2 - 4 minutter, hvis ikke annet angis i tabellen.

Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væsker og barnemat. Se også kapitlet om sikkerhetsforskrifter.

OPPVARME VÆSKER

La alltid væsken stå urørt i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen fordeles. Hvis det er nødvendig kan du røre under oppvarmingen, men du skal ALLTID røre etter at væsken er varmet opp. Unngå fosskoking med etterfølgende skolding ved å plassere en plastskje eller en glasspinne i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

OPPVARME BARNEMAT

BARNEMAT: Hell barnematen over i en dyp keramikk tallerken. Legg over et plastlokk. Rør godt etter oppvarmingen. La maten stå i 2 - 3 minutter før servering. Rør en gang til og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40°C.

TÅTEFLASKE: Hell melken over i en sterilisert glassflaske. Ikke legg på lokk. Varm aldri en tåteflaske med tåten på, da flasken kan eksplodere på grunn av overoppsvarming. Rist flasken godt før varmefordelingen og en gang til før servering. Kontroller alltid nøye temperaturen på melken eller vellingen før du gir den til barnet. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37°C.

BEMERK: Barnemat skal alltid kontrolleres spesielt nøye før den serveres, for å unngå brannskader. Bruk effektnivåene og tidene i tabellen som retningslinjer.

Kokebok

Oppvarme væsker og mat

Bruk effektnivåene og tidene i denne tabellen som retningslinjer.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Varmefor delingstid(min.)	Veiledninger
Drikkevarer (kaffe, te eller vann)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper)	800 W	1 1/2 2 1/2 3 1/2	1 - 2 1	Hell opp i kopper og varm uten lokk. Still 1 kopp i midten, 2 kopper midt mot hverandre, 3 kopper i en sirkel. La stå i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden og rør godt.
Suppe (kald)	250 g 450 g	800 W	3 - 3 1/2 4 1/2 - 5	2 - 3	Hell over i en dyp keramikk tallerken. Legg over et plastlokk. Rør godt etter oppvarmingen. Rør en gang til før servering.
Lapskaus (kald)	350 g	600 W	6 - 7	2 - 3	Hell lapskausen i en dyp keramikk tallerken. Legg over et plastlokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Pasta med saus (kald)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Legg pastaen (f.eks. spaghetti eller eggnudler) på en flat keramikk tallerken. Legg over en plastfilm som er beregnet til bruk i mikrobølgeovn. Rør før servering.
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	600 W	5 1/2 - 6 1/2	3	Legg den fylte pastaen (f.eks. ravioli, tortelli ni) i en dyp keramikk tallerken. Legg over et plastlokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Ferdigmat (kald)	350 g 450 g	600 W	6 - 7 7 - 8	3	Sett ferdigmaten for 2-3 personer på et keramikkfat. Legg over en plastfilm som er beregnet til bruk i mikrobølgeovn.

Oppvarme barnemat og melk

Bruk effektnivåene og tidene i denne tabellen som retningslinjer.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Varmefor delingstid(min.)	Veiledninger
Barnemat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek.	2 - 3	Hell over i en dyp keramikk tallerken. Tilberedes under lokk. Rør etter tilberedningen. La maten stå i 2 - 3 min. Rør godt og kontroller nøye temperaturen før servering.
Barnegrøt e (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2 - 3	Hell over i en dyp keramikk tallerken. Tilberedes under lokk. Rør etter tilberedningen. La maten stå i 2 - 3 min. Rør godt og kontroller nøye temperaturen før servering.
Velling	100 ml 200 ml	300 W	40 sek. 1 min 10sek.	2 - 3	Rør eller rist godt vellingen og hell den over i en sterilisert glassflaske. Sett flasken midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist flasken godt og la stå i minst 2 minutter. Rist flasken igjen før servering og kontroller temperaturen nøye.

TINING

Det er en utmerket måte å tine mat med mikrobølger. Mikrobølgene tiner forsiktig den frosne maten på kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis du får uventet besøk.

Frossent fjærkre skal tines ordentlig før den tilberedes. Fjern eventuelle metallklemmer og innpakning slik at væsken kan renne av fjærkreet.

Legg den frosne maten på en tallerken uten lokk. Vend maten etter halv tiningstid, tørk bort eventuell væske og fjern kråsen så snart som mulig. Kontroller maten med jevne mellomrom slik at den ikke blir varm. Hvis mindre og tynnere deler av den frosne maten begynner å bli varm, kan du tildekke dem med små remser av aluminiumsfolie.

Hvis fjærkreet begynner å bli varmt på utsiden, må du avbryte tiningen og la det stå i 20 minutter før du forsetter.

La fisk, kjøtt og fjærkre stå en stund etter tiningen i mikrobølgeovnen, slik at tiningen blir avsluttet ordentlig. Varmefordelingstiden for komplett tining varierer avhengig av den mengden mat som skal tines. Se tabellen nedenfor.

Tips: Tynne skiver av mat tiner bedre enn tykke skiver, og mindre porsjoner tiner raskere enn store. Husk dette tipset når du skal fryse ned og tine mat.

Bruk tabellen nedenfor som retningslinje når du skal tine mat med en temperatur på ca. -18 °C til -20 °C.

All frossen mat bør tines på effektnivå 180 W.

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Varmefor delingstid(min.)	Veiledninger
Kjøtt				
Kjøttdeig	200 g 400 g	7 - 8 13 - 15	5 - 15	Legg kjøttet på en flat keramikk tallerken. Legg aluminiumsfolie over de tynnere kantene. Vend etter halv tid!
Fleskestek	250 g	7½ - 8		
Fjærkre				
Kyllingstykker	500 g (2 stk)	15 - 16	15 - 40	Legg først kyllingstykkene på en flat keramikk tallerkenen med skinnet vendt nedover. Hel kylling legges med kyllingbrystet vendt nedover. Legg aluminiumsfolie over de tynnere delene som vinger og kanter. Vend kyllingen etter halv tid!
Hel kylling	900 g	32 - 34		
Fisk				
Fiskefileter	200 g (2 stk) 400 g (4 stk)	7 - 8 13 - 14	5 - 15	Legg den frosne fisken midt på en flat keramikk tallerken. De tynnere delene av fisken legges inn under de tykke delene. Legg aluminiumsfolie over de smale kantene. Vend etter halv tid!
Frukt				
Bær	250 g	7 - 8	5 - 10	Fordel frukten på et flatt, rundt glassfat (stort).
Brød				
Boller (50 g per stykk)	2 stk. 4 stk.	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 10	Plasser bollene i en sirkel, eller legg brødet horisontalt på et stykke kjøkkenrull midt på den roterende tallerkenen. Vend etter halv tid!
Toast / sandwich	250 g	5 - 5½		
Grovbrød (hvete- + rugmel)	500 g	9 - 11		

SPESIELLE TIPS

SMELTE SMØR

Legg 50 g smør i en liten dyp glasskål. Legg et plastlokk over skålen. Varm smøret i 30-40 sekunder på 800 W til smøret er smeltet.

SMELTE SJOKOLADE

Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasskål. Varm sjokoladen i 4-6 minutter på 450 W til sjokoladen er smeltet. Rør et par ganger mens sjokoladen varmes.

SMELTE KRYSTALLISERT HONNING

Legg 20 g honning i en liten dyp glasskål. Varm honningen i 20-30 sekunder på 300 W til honningen er smeltet.

SMELTE GELATIN

Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann og la de bløtes opp i 5 minutter. Hell av vannet og legg gelatinen i en liten ildfast glasskål. Varm gelatinen i 1 minutt på 300 W. Rør rundt etter den er smeltet.

LAGE GLASUR (TIL KAKE ELLER TERTE)

Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann. Tilbered uten lokk i en ildfast glasskål i 3½ til 4½ minutt på 800 W, til glasuren er gjennomsiktig. Rør rundt to ganger under tilberedningen.

LAGE SYLTETØY

Legg 600 g frukt (f.eks. blandet bær) i en ildfast glasskål med passende størrelse. Legg lokk på glassbollen. Tilsett 300 g konserveringssukker og rør godt. Kok fruktene under lokk i 10-12 minutter på 800 W. Rør flere ganger under tilberedningen. Hell syltetøyet direkte over på små syltetøyglass med skruelukk. La syltetøyglassene stå uten lokk i fem minutter.

LAGE PUDDING

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml). Følg oppskriften på pakken og rør godt. Bruk en ildfast glasskål som er passe stor med lokk. Tilbered under lokk i 6 ½ til 7 ½ minutter på 800 W. Rør av og til under tilberedningen.

RISTE MANDELFILAK

Spre utover 30 g mandelfilak på en middels stor keramikk tallerken. Rør flere ganger under tilberedning og la mandelfilakene stå i 3 ½ til 4 ½ minutter på 600 W. Varmefordelingstid: 2 - 3 minutter i ovnen. Bruk grytekluter når du tar ut tallerkenen.

Rengjøre mikrobølgeovnen

Følgende deler av mikrobølgeovnen skal rengjøres med jevne mellomrom. Ellers kan matrester og fettflekker brenne seg fast, slik at det blir vanskelig å få ovnen ren igjen.

- *Innvendige og utvendige overflater.*
- *Ildøren og dørhengslene.*
- *Ilden roterende tallerkenen og rulleringen.*



Du skal ALLTID kontrollere at dørhengslene er rene, og at døren kan lukkes helt igjen.

- 1 Vask mikrobølgeovnen utvendig med en myk klut og varmt såpevann. Vask deretter med en fuktig klut uten såpevann, og tørk av mikrobølgeovnen med en tørr klut.
- 2 Bruk såpevann til å fjerne fettsprut og flekker på veggene innvendig i mikrobølgeovnen og på rulleringen. Vask deretter med en fuktig klut uten såpevann, og tørk av mikrobølgeovnen med en tørr klut.
- 3 Fastbrent mat og dårlig lukt fjernes ved å stille en kopp uttynnet sitronsaft på den roterende tallerkenen. Slå på mikrobølgeovnen i 10 minutter med full varmeeffekt.
- 4 Den roterende tallerkenen kan vaskes i oppvaskmaskinen.



DET MÅ IKKE komme vann inn i ventilasjonsåpningene. Bruk ALDRI skurepulver eller oppløsningsmiddel. Pakningene på ovnsdøren skal rengjøres spesielt omhyggelig.

- Det må ikke være partikler på pakningene.
- Det må ikke være partikler som kan komme i klemme i ovnsdøren,
- slik at den ikke kan lukkes helt igjen



Oppbevaring og reparasjon av mikrobølgeovnen

Du bør ta noen få enkle forholdsregler, før du reparerer eller oppbevarer mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovnen må aldri tas i bruk hvis ovnsdøren eller dørhengslene er defekte:

- Ødelagte dørhengsler.
- Ødelagte pakninger.
- Bøyd eller bulket ytre kabinett.

Reparasjoner må kun utføres av kvalifisert servicepersonale.



Du må under INGEN omstendigheter avmontere mikrobølgeovnens ytre kabinett. Hvis mikrobølgeovnen er defekt, eller hvis du ikke er sikker på at den fungerer som den skal, skal du:

- Ta støpselet ut av stikkontakten.
- Sende mikrobølgeovnen til reparasjon.



Mikrobølgeovnen skal oppbevares på et tørt og støvfritt sted.

Forklaring: Støv og fukt kan ødelegge komponentene i mikrobølgeovnen..



Denne mikrobølgeovnen er ikke beregnet for kommersiell bruk.

Tekniske data

SAMSUNG etterstreber å utvikle og forbedre sine produkter hele tiden. Vi forbeholder oss derfor retten til å endre tekniske data uten forutgående varsel



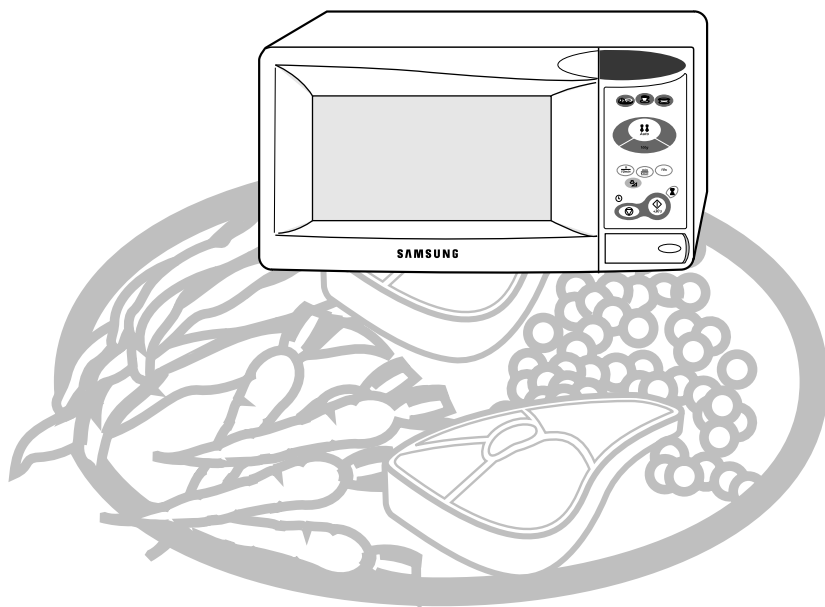
Modell	M1733 / M1713
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølge	1200 W
Varmeeffekt	100 W/800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2 450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Avkjøling	Motordrevet kjølevifte
Mål (b x h x d) Utvendige mål Innvendige mål	489 x 275 x 351 mm 306 x 201 x 322 mm
Volum	20 liter
Vekt Netto	Ca. 13,5 kg





MIKROAALTOUUNI M1733 / M1713

Käyttäjän opas ja Ruoanlaitto-opas



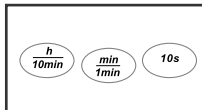
Pikaopas (M1733)

FI

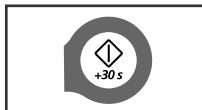
Jos haluat valmistaa ruokaa



- 1 Sijoita ruoka uuniin.
Valitse tehotaso painamalla painiketta  kerran tai useammin.

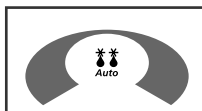


- 2 Valitse valmistusaika painamalla tarpeen mukaan painiketta **10min**, **1min** tai **10s**.

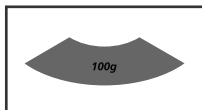


- 3 Paina painiketta .
Tulos: Ruuanvalmistus alkaa.
Uunista kuuluu neljä piip-ääntä, kun ruoka on valmis.

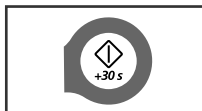
Jos haluat sulattaa ruokaa



- 1 Sijoita pakastettu ruoka uuniin.
Paina painiketta **Auto** ().

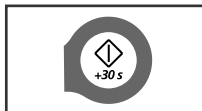


- 2 Valitse paino painamalla tarpeen mukaan painikkeita **100g**.



- 3 Paina painiketta .

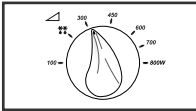
Jos haluat lisätä ylimääräisen minuutin



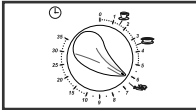
- 1 Jätä ruoka uuniin.
Paina **+30s** kerran tai useammin kutakin lisääväksi haluamaasi 30 sekuntia varten.

Pikaopas (M1713)

Jos haluat valmistaa jotain ruokaa

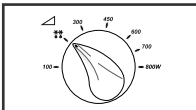


- 1 Sijoita ruoka uuniin.
Valitse tehotaso kääntämällä nuppia **COOKING POWER CONTROL**.

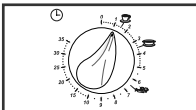


- 2 Valitse valmistusaika kääntämällä nuppia **TIMER**.

Jos haluat sulattaa ruokaa

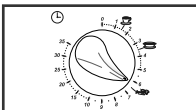


- 1 Käännä nuppi **COOKING POWER CONTROL** asentoon (☼☼).



- 2 Käännä nuppia **TIMER** valitaksesi sopivan ajan.

Jos haluat säätää valmistusaikaa

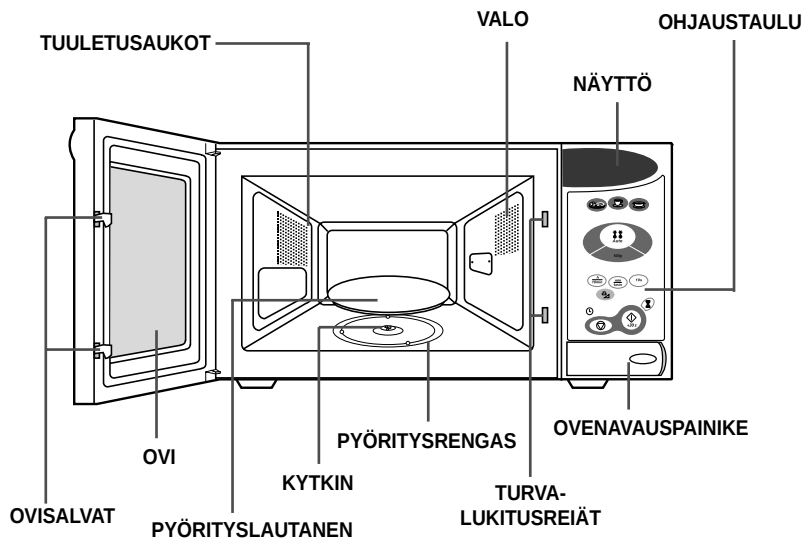


- 1 Jätä ruoka uuniin.
Käännä nuppia **TIMER** haluttuun aikaan.

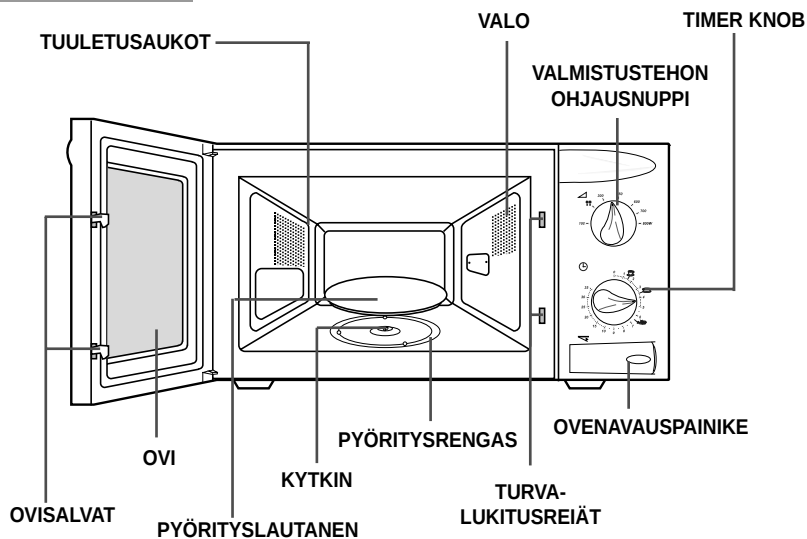
Pikaopas	2
Uuni	5
Ohjaustaulu	6
Lisävarusteet	8
Tämän ohjekirjan käyttö.....	9
Turvallisuusvarotoimenpiteet	10
Mikroaaltouunin asentaminen	12
Ajan asettaminen (M1733).....	12
Miten mikroaaltouuni toimii	13
Oman uunisi oikean toiminnan tarkistaminen	14
Mitä teet, jos epäilet jotain tai uunissa on ongelmia	15
Valmistus/lämmittäminen	16
Tehotasot	17
Valmistuksen pysäyttäminen	18
Valmistusajan säätäminen	18
Seisoma-ajan asetus (M1733).....	19
Pikalämmitys-/valmistusominaisuuden käyttö	20
Pikalämmityksen asetukset (M1713)	20
Automaattisen pakasteen sulatusominaisuuden käyttö (M1733)	22
Käsisäästöinen ruuan sulattaminen (M1713)	22
Automaattisulatuksen asetukset (M1733)	23
Monivaiheinen valmistus (M1733)	24
Ruuanvalmistusvälineopas	25
Valmistusopas	26
Mikroaaltouunin puhdistaminen	33
Mikroaaltouunin varastoiminen ja korjaaminen	34
Tekniset erittelytiedot	35

Malli : M1733

FI

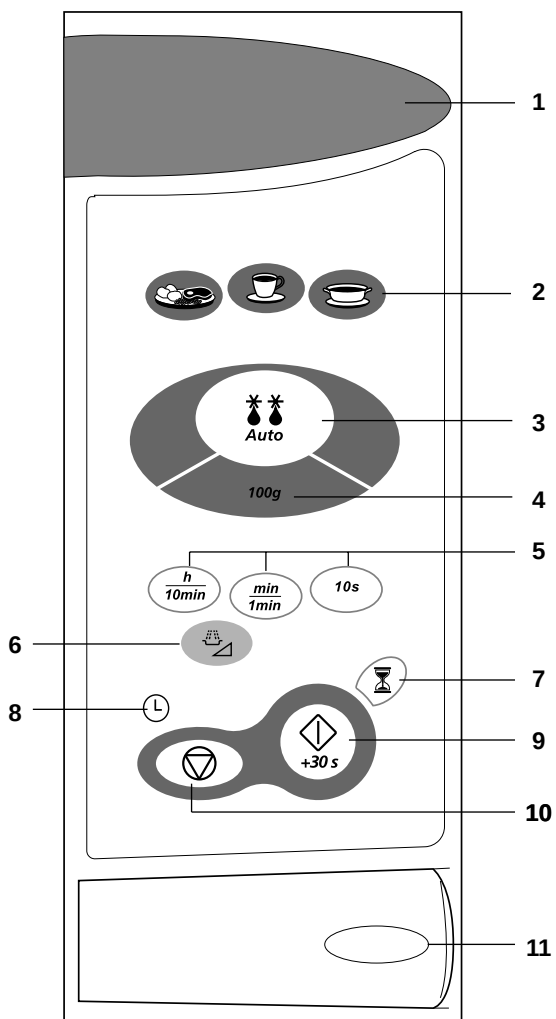


Malli : M1713



Ohjaustaulu (M1733)

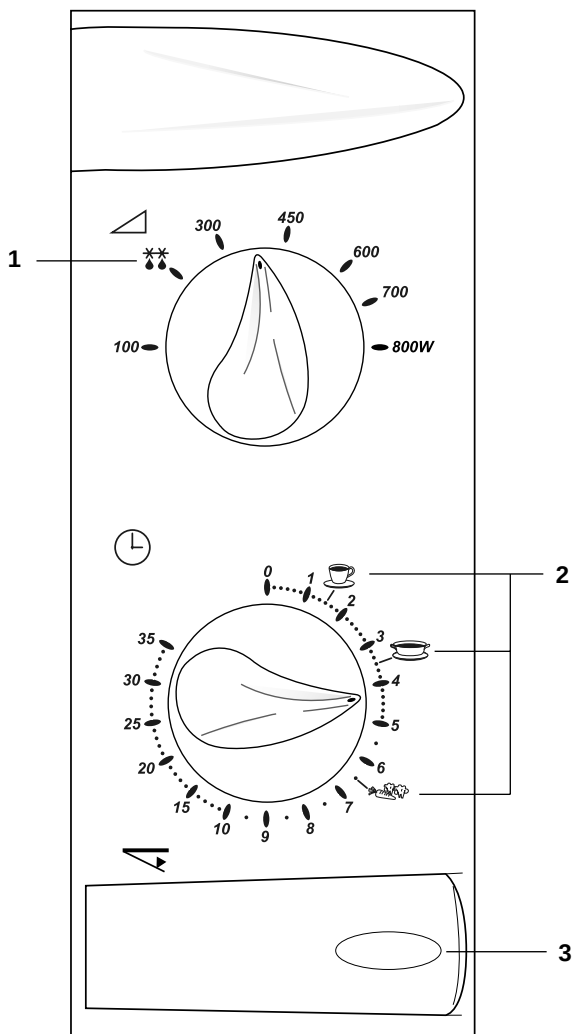
FI



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. NÄYTTÖ | 6. MIKROAALTOTAVAN VALINTA |
| 2. PIKALÄMMITYKSEN VALINTA | 7. SEISOMA-AJAN VALINTA |
| 3. AUTOMAATTISULATUSOMINAISUUDEN VALINTA | 8. KELLON ASETUS |
| 4. PAINON VALINTA | 9. KÄYNNISTYSPAINIKE |
| 5. AJAN ASETUS | 10. PYSÄYTYS-/PERUUTUSPAINIKE |
| | 11. OVENAUSPAINIKE |

Ohjaustaulu (M1713)

FI



1. SULATUS
2. PIKALÄMMITYS
3. OVENAVAUSPAINIKE

Lisävarusteet

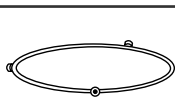
FI

Ostamastasi mallista riippuen, sinulle toimitetaan useita lisävarusteita, joita voi käyttää monella eri tavalla.



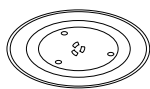
- 1 Kytin**, joka on jo sijoitettu uunin jalustassa olevan moottorin akselin päälle.

Tarkoitus: Kytin pyörittää pyörityslautasta.



- 2 Pyöritysrengas**, joka sijoitetaan uunin keskelle.

Tarkoitus: Pyöritysrengas tukee pyörityslautasta.



- 3 Pyörityslautanen**, joka sijoitetaan pyöritysrenkaan päälle, keskikohta kytkimeen sovitettuna.

Tarkoitus: Pyörityslautanen toimii päävalmistuslaitteena. Sen voi irrottaa helposti puhdistusta varten.



ÄLÄ käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysrengasta ja pyörityslautasta.

Tämän ohjekirjan käyttö

Olet juuri ostanut SAMSUNG-mikroaaltouunin. Omistajan ohjekirja sisältää paljon arvokasta tietoa ruuanlaitosta mikroaaltouunia käyttäen:

- ◆ **Turvallisuusvarotoimenpiteet**
- ◆ **Sopivat lisävarusteet ja ruuanvalmistusvälineet**
- ◆ **Hyödyllisiä valmistusvihjeitä**

Kannen alla on pikaopas, jossa selitetään neljä perusvalmistustapaa:

- ◆ **Ruuan valmistus**
- ◆ **Ruuan sulatus**
- ◆ **Valmistusajan lisääminen**

Kirjasen alkuosassa on uunin kuva sekä tätäkin tärkeämpi ohjaustaulun kuva, jotta voisit löytää helposti kaikki painikkeet.

Vaiheittain etenevissä menettelyissä käytetään kahta erilaista symbolimerkkiä.



Tärkeää



Huomautus

VAROTOIMENPITEET MAHDOLLISELLE MIKROAALTOENERGIALLE ALTISTUMISEN ESTÄMISEKSI

Seuraavien turvallisuusvarotoimenpiteiden noudattamisen laiminlyöminen saattaa johtaa haitalliseen mikroaaltoenergialle altistumiseen.

- (a) Uunia ei saa missään tapauksessa yrittää käyttää oven ollessa auki tai käsittelemällä turvalukitusta (oven salpoja) tai asettamalla jotain turvalukituksen reikiin.
- (b) Älä sijoita mitään esineitä uunin oven ja etuseinän väliin äläkä päästä ruuan tai pesuaineiden jäämiä kertymään tiivistäviin pintoihin. Varmista, että ovi ja oven tiivistyspinnat pysyvät puhtaina pyyhkimällä ne käytön jälkeen kostealla rätillä ja sen jälkeen pehmeällä kuivalla rätillä.
- (c) Älä käytä uunia, jos se on vaurioitunut, kunnes valmistajan valtuuttama ja kouluttama mikroaaltihuoltoteknikko on korjannut sen.

On erityisen tärkeää, että uunin ovi sulkeutuu kunnolla ja etteivät seuraavat osat ole vahingoittuneet:

- (1) Ovi, oven tiivisteet ja tiivistyspinnat
 - (2) Oven saranat (murtuneet tai löysällä)
 - (3) Liitäntäjohto
- (d) Uunia ei saa säätää eikä korjata kukaan muu kuin valmistajan kouluttama pätevä mikroaaltouunien huoltoteknikko.

Turvallisuusvarotoimenpiteet

Tarkasta ennen ruuan tai nesteiden valmistusta mikroaaltouunissasi, että seuraavat turvallisuusvarotoimenpiteet on otettu huomioon.



1. **ÄLÄ** käytä mitään seuraavia metallisia astioita tai välineitä mikrouunissa:
 - ◆ Metallisäiliöt
 - ◆ Kullalla tai hopealla koristellut astiastot
 - ◆ Pistotyökalut, haarukat jne.

Syy: Sähkökaari tai kipinäointi voi olla seurauksena ja vaurioittaa uunin.
2. **ÄLÄ** kuumenna:
 - ◆ Ilmatiiviitä tai tyhjäsuljettuja pulloja, ruukkuja, säiliöitä, esim. vauvanruokapurkkeja
 - ◆ Ilmativistettyä ruokaa, esim. munia, kuoressaan olevia pähkinöitä, tomaatteja.

Syy: Paineen kasvu saattaa aiheuttaa niiden räjähtämisen.

Vihje: Irrota kannet ja puhkaise kuoret, pussit ym.
3. **ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia sen ollessa tyhjänä.

Syy: Uunin seinämät saattavat vaurioitua.

Vihje: Jätä aina lasillinen vettä uuniin.

Vesi imee mikroaaltoja, jos käynnistät uunin vahingossa sen ollessa tyhjänä.
4. **ÄLÄ** peitä kankaalla tai paperilla takaosan tuuletusrakojä.

Syy: Kangas tai paperi voi syttyä tuleen kuumen ilman poistuessa uunista.
5. **Käytä AINA** uunihansikkaita ottaessasi lautasta pois uunista.

Syy: Eräät lautaset imevät mikroaaltoja ja kuumuus siirtyy aina ruuasta lautaseen. Siksi lautasetkin voivat olla kuumia.
6. **ÄLÄ** kosketa kuumentavia elementtejä tai uunin seinämiä.

Syy: Seinämät voivat olla riittävän kuumia polttamaan senkin jälkeen, kun kuumentaminen on lopetettu, vaikka ne eivät näytä sellaisilta. Älä päästä syttyviä aineita läheiseen kosketukseen uunin minkään osan kanssa. Anna uunin jäähtyä ensin.
7. Uunitilassa syntyvän tulipalon vaaran vähentämiseksi:
 - ◆ Älä säilytä syttyviä aineksia uunissa.
 - ◆ Poista metalliliittimet paperista ja muovipusseista.
 - ◆ Älä käytä mikrouunia sanomalehtien kuivaamiseen.
 - ◆ Jos savua näkyy, pidä uunin ovi kiinni ja kytke virta pois tai irrota uuni kokonaan virtalähteestä.

Turvallisuusvarotoimenpiteet (jatkoa)



8. Suhtaudu erityisen huolellisesti nesteiden ja lastenruokien lämmittämiseen.
- ◆ Varaa AINA ainakin 20 sekunnin seisoma-aika sen jälkeen, kun uunin virta on kytketty pois, jotta lämpötila ehtisi tasaantua.
 - ◆ Sekoita lämmityksen aikana, mikäli välttämätöntä, ja sekoita AINA lämmittämisen jälkeen.
 - ◆ Käsittele astiaa huolellisesti lämmittämisen jälkeen. Voit polttaa itsesi, jos astia on liian kuuma.
 - ◆ Viivästyneen kiehumisen puhkeaminen on vaarana.
 - ◆ Viivästyneen kiehumisen ja mahdollisen palovamman välttämiseksi juomiin on sijoitettava muovilusikka tai lasitikku sekä sekoitettava ennen ja jälkeen kuumennuksen, myös sen aikana.
- Syy:** Nesteen kuumennuksen aikana sen kiehumapiste saattaa viivästyä; tämä tarkoittaa, että puhkeava kiehuminen saattaa alkaa sen jälkeen, kun astia on jo poistettu uunista. Silloin voit saada palovamman.
- ◆ Noudata palovamman saatuasi näitä ENSIAPUOHJEITA:
 - Upota vammautunut kohta kylmään veteen ainakin 10 minuutiksi.
 - Peitä kohta puhtaalla, kuivalla siteellä.
 - Älä käytä mitään voidetta, öljyä tai liuosta.
 - ◆ Älä **KOSKAAN** täytä astiaa täyteen asti ja valitse, nesteen ylikiehumisen estämiseksi, astia, joka on leveämpi yläosastaan kuin alaosastaan. Kapeakaulaiset pullot voivat myös räjähtää ylikuumennettuna.
 - ◆ Tarkista **AINA** lasten ruuan tai maidon lämpötila ennen lapselle tarjoamista.
 - ◆ Älä **KOSKAAN** lämmitä lapsen pulloa tutti kiinnitettynä, koska pullo voi räjähtää ylikuumennettuna.
9. Varo vaurioittamasta liitäntäjohtoa
- ◆ Älä upota liitäntäjohtoa tai pistoketta veteen ja pidä liitäntäjohto loitolla kuumennetuista pinnoista.
 - ◆ Älä käytä tätä laitetta, jos sen liitäntäjohto tai pistoke on vaurioitunut.
10. Seiso käsivarren mitan päässä uunista, kun avaat sen oven.
- Syy:** Kuuma ilma tai vapautuva höyry saattaa aiheuttaa palovamman.
11. Pidä uunin sisäosat puhtaina.
- Syy:** Uunin seinämiin tai lattiaan tarttuneet ruokahiukkaset tai öljypisarat voivat aiheuttaa maalivaurioita ja vähentää uunin tehokkuutta.
12. "Kilahtava" ääni saattaa kuulua toiminnan aikana, varsinkin uunin ollessa sulatustavalla.
- Syy:** Ääni saattaa kuulua, kun sähkön tehon kulutus muuttuu. Tämä on normaalia.
13. Kun mikroaaltouuni toimii ilman kuormitusta, teho kytkeytyy turvallisuussyistä pois automaattisesti. Voit käyttää uunia normaalisti, kun se on seissyt 30 minuuttia.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

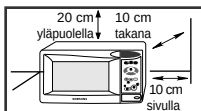
Vilkaise ruuanvalmistuksen aikana aika ajoin uuniin, kun ruokaa kuumennetaan tai valmistetaan pois heitettävissä, muovista, paperista tai muista palavista aineista tehdyissä astioissa.

TÄRKEÄÄ

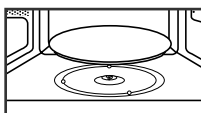
Pikkulasten ei saa **KOSKAAN** antaa käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä. Heitä ei saa myöskään jättää valvomatta lähelle mikroaaltouunia, kun sitä käytetään. Siinä on lapsia kiinnostavia osia, joita ei saa varastoida tai kätkeä uunin yläpuolelle.

Mikroaaltouunin asentaminen

Sijoita uuni tasaiselle pinnalle, joka on riittävän vahva kannattamaan uunin painoa turvallisesti.



- 1 Kun asennat uunin, varmista, että uunilla on riittävästi tuuletustilaa, jättämällä ainakin 10 cm tilaa sen taakse ja uunin molemmille sivuille sekä 20 cm tilaa uunin yläpuolelle.



- 2 Poista kaikki uunin sisällä ollut pakkausmateriaali. Asenna pyöritysrengas ja pyörityslautanen. Tarkasta, että pyörityslevy pyörii vapaasti.

- * Älä **koskaan** tuki tuuletusaukkoja, koska uuni voi ylikuumentua ja katkaista automaattisesti virran. Sitä ei sen jälkeen voi käyttää ennen, kun se on ehtinyt jäähtyä riittävästi.
- * Liitä oman turvallisuutesi vuoksi johto 3-piikkiseen 230 voltin, 50 Hz AC, maadoitettuun vaihtovirtapistoraasiaan. Jos tämän laitteen liitäntäjohto on vahingoittunut, sen tilalle on otettava erikoisjohto (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Ota yhteys paikalliseen myyntiliikkeeseen korjaamista varten. ISRAEL:in liitäntäjohto on PENCON(ZD16A), ETELÄ-AFRIKAN APEX LEADS SA16 ja NIGERIAN, GHANAN, KENIAN ja EGYPTIN vastaava on PENCON(UD13A1).
- * Älä asenna mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, kuten lähelle perinteistä uunia tai lämpöpatteria. Uunin virransyöttötietoja on noudatettava ja kaikkien käytettävien jatkojohtimien on oltava samaa standardia noudattavia kuin uunin mukana toimitettu liitäntäjohtokin. Pyyhi sisäosa ja ovitiiviste kostealla rätillä ennen mikroaaltouunin ensikäyttöä.

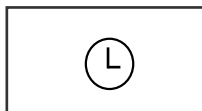
Ajan asettaminen (M1733)

Mikroaaltouunissasi on sisään rakennettu kello. Aika on esitettävissä joko 24 tai 12 tunnin mukaan. Kellonaika on asetettava:

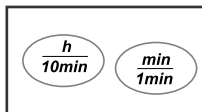
- ◆ Kun asennat ensimmäistä kertaa uunin käyttöön
- ◆ Virtakatkon jälkeen



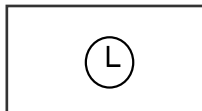
Älä unohda asettaa kellonaikaa uudelleen siirryttäessä kesäajasta talviaikaan ja päinvastoin.



- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1 Ajan näyttämiseksi... | Paina painiketta ... |
| 24 tunnin näytöllä | kerran |
| 12 tunnin näytöllä | kahdesti |



- 2 Aseta tunti painikkeella **h** ja minuutit painikkeella **min**.



- 3 Kun oikea aika näkyy, paina jälleen painiketta kellon käynnistämiseksi.
Tulos: Aika näkyy aina, kun mikroaaltouunia ei käytetä.

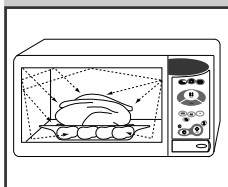
Miten mikroaaltouuni toimii

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja, niiden vapauttama energia valmistaa ruuan tai lämmittää sen muuttamatta sen muotoa tai väriä.

Voit käyttää mikroaaltouunia:

- ◆ Sulattamiseen
- ◆ Nopeaan lämmittämiseen
- ◆ Valmistamiseen

Valmistusperiaate



- 1 Magneutronin kehittämät mikroaallot jakautuvat tasaisesti aterian pyöriessä pyörityslautasella. Ruoka valmistuu täten tasaisesti.
- 2 Ruoka imee mikroaalloja noin 2,5 cm syvyyteen. Valmistuminen jatkuu kuumuuden levitessä ruuan sisällä.
- 3 Valmistusaika vaihtelee käytetyn astian ja ruuan ominaisuuksien mukaan.
 - ◆ Laatu ja tiheys
 - ◆ Vesipitoisuus
 - ◆ Alkuperäislämpötila (jäähdytetty tai ei)



Kun ruuan keskikohta valmistuu lämmön leviämisen avulla, valmistus jatkuu tasaisena silloinkin, kun olet jo ottanut ruuan pois uunista. Siksi reseptien ja tämän esitteen ilmoittamia seisoma-aikoja on noudatettava, jotta varmistettaisiin:

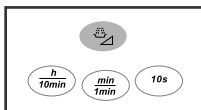
- ◆ Ruuan tasainen kypsyminen keskipisteeseen saakka
- ◆ Sama lämpötila kautta koko ruuan

Oman uunisi oikean toiminnan tarkistaminen

Seuraavat yksinkertaiset toimenpiteet auttavat sinua tarkistamaan, että oma uunisi toimii aina oikealla tavalla.

Ensinnäkin, sijoita vesiastia pyörityslautaselle.

Malli : M1733

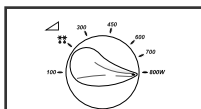


- 1 Paina painiketta  ja aseta aika 4-5 minuuttiin painamalla painiketta **1min** riittävän monta kertaa.

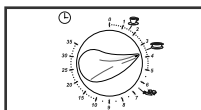


- 2 Paina painiketta  .
Tulos: Uuni lämmittää vettä 4-5 minuutin ajan.
Veden tulisi silloin kiehua.

Malli : M1713



- 1 Aseta tehotaso maksimiin kääntämällä nuppia **COOKING POWER CONTROL**.



- 2 Aseta aika 4-5 minuuttiin kääntämällä nuppia **TIMER**.



Uuni on liitettävä oikeaan seinäpistorasiaan. Pyörityslautasen on oltava uunissa oikealla paikallaan. Jos käytetään muuta kuin maksimitehoa, veden kiehuminen kestää kauemmin.

Mitä teet, jos epäilet jotain tai jos uunissa on ongelmia

Jos ongelma kuuluu alla lueteltuihin, yritä esitettyä ratkaisua.

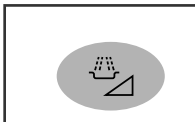
- Tämä on normaalia.
 - Kondenssiivistymistä uunin sisällä
 - Ilman virtaaminen oven ja ulkokuoren ympärillä
 - Valon heijastuminen oven ja ulkokuoren alueella
 - Ulos pääsevää höyryä oven tai tuuletusaukkojen kohdalla
- Uuni ei käynnisty, kun painat painiketta ◇ . (M1733)
 - Onko ovi täysin kiinni?
- Uuni ei käynnisty, kun käännät nuppia TIMER. (M1713)
 - Onko ovi täysin kiinni?
- Ruoka ei valmistu lainkaan
 - Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut painiketta ◇ ? (M1733)
 - Oletko asettanut ajastimen oikein? (M1713)
 - Onko ovi kiinni?
 - Oletko ylikuormittanut sähköpiiriä ja aiheuttanut sulakkeen palamisen tai varokatkaisimen laukeamisen?
- Ruoka on joko liian kypsä tai liian raaka
 - Oliko asetettu valmistusaika oikea ruokatyyppin kannalta?
 - Oliko valittu tehotaso oikea?
- Uunin sisällä esiintyy kipinöintiä ja murtuvaa ääntä (kaaripurkaus)
 - Oletko käyttänyt metallikoristeista lautasta?
 - Oletko jättänyt haarukan tai muun metalliaterimen uunin sisään?
 - Onko alumiinifolio liian lähellä sisäseinämiä?
- Uuni aiheuttaa häiriöitä radion tai television seuraamiselle
 - Televisiossa tai radiossa voi todeta pieniä häiriöitä, kun uuni on toiminnassa. Tämä on normaalia. Asenna ongelman ratkaisemiseksi uuni loitolle televisios- ta, radiosta ja antenneista.
 - Jos uunin mikrosuoritin havaitsee häiriön, näyttö voi nollautua. Irrota tämän ongelman ratkaisemiseksi liitäntäpistoke ja liitä se takaisin. Aseta aika uudelleen. (M1733)
- Elleivät edellä esitetyt ohjeet auta ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteys paikalliseen myyntiliikkeeseen tai SAMSUNGIN myynninjälkeispalveluun.

Valmistus / lämmittäminen

*Seuraava menettely opastaa, miten ruokaa valmistetaan tai lämmitetään
Tarkista AINA valmistusasetukset ennen uunin jättämistä toimimaan.*

Sijoita ensin ruoka pyörityslautasen keskelle. Sulje uuni.

Malli : M1733



1 Paina painiketta .

Tulos: Näyttöön tulee 800 W (suurin valmistusteho). Valitse sopiva teho-
taso painamalla uudelleen painiketta , kunnes näyttöön tulee
vastaava wattimäärä. Katso seuraavan sivun tehotaulukosta.



2 Aseta valmistusaika painamalla painiketta **10min**, **1min** ja **10s**.



3 Paina painiketta .

Tulos: Uunin valo syttyy ja pyörityslautanen alkaa pyöriä.
Valmistus alkaa ja sen päätyttyä uunista kuuluu neljä piip-ääntä.

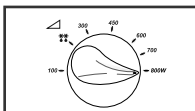


Älä **koskaan** kytke mikroaaltouunia päälle, kun se on tyhjänä.

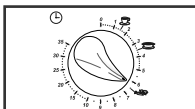


Jos haluat lämmittää aterian lyhyessä ajassa suurimmalla teholla (800 W), paina vain kerran painiketta **+30s** kutakin valmistusajan 30 sekuntia varten. Uuni käynnistyy heti.

Malli : M1713



1 Aseta tehotaso maksimiin kääntämällä nuppia **COOKING POWER CONTROL**.
(MAKSIMITEHO: 800 W)



2 Aseta aika kääntämällä nuppia **TIMER**.

Tulos: Uunin valo syttyy ja pyörityslautanen alkaa pyöriä.



Älä **koskaan** kytke mikroaaltouunia päälle, kun se on tyhjänä.



Voit vaihtaa tehoa valmistuksen aikana kääntämällä nuppia **COOKING POWER CONTROL**.

Tehotasot

Voit valita tehotason seuraavista vaihtoehtoista.



Tehotaso	Lähtöteho	
	M1733	M1713
KORKEA	800 W	800 W
PAISTO	-	700 W
KESKIKORKEA	600 W	600 W
KESKITASO	450 W	450 W
ALHAINEN KESKITASO	300 W	300 W
SULATTAMINEN(❄❄)	180 W	180 W
ALHAINEN/LÄMPIMÄNÄ	100 W	100 W

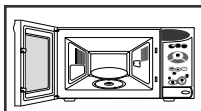
- ♦ Jos valitset korkeamman tehotason, valmistusaikaa on lyhennettävä.
- ♦ Jos valitset alemman tehotason, valmistusaikaa on lisättävä.

Valmistuksen pysäyttäminen

FI

Voit pysäyttää valmistuksen milloin tahansa ruuan tarkistamiseksi.

Malli : M1733



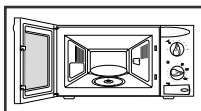
- 1 Väliaikaiseksi pysäyttämiseksi:
Avaa ovi.
Tulos: Valmistus pysähtyy. Sulje ovi valmistuksen jatkamiseksi ja paina uudellen .



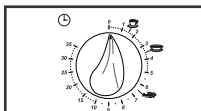
- 2 Kokonaan pysäyttämiseksi:
Paina painiketta .
- Tulos: Valmistusasetukset peruuntuvat.

 Voit peruuttaa kaikki asetukset ennen käynnistystä painamalla vain **Cancel** .

Malli : M1713



- 1 Väliaikaiseksi pysäyttämiseksi:
Avaa ovi.
Tulos: Valmistus pysähtyy. Sulje ovi valmistuksen jatkamiseksi.



- 2 Kokonaan pysäyttämiseksi:

Kierrä nuppi **TIMER** asentoon "0".

Valmistusajan säätäminen

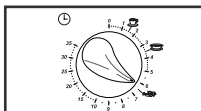
Malli : M1733

Voit lisätä valmistusaikaa painamalla painiketta +30s kerran kutakin lisättävää 30 sekunnin ajanjaksoa varten.



Paina painiketta **+30s** kerran kutakin lisättävää 30 sekunnin ajanjaksoa varten.

Malli : M1713



Säädä jäljellä oleva valmistusaika kääntämällä nuppia **TIMER**.

Seisoma-ajan asetus (M1733)

Seisoma-ajastinta Hold Timer voi käyttää kahdella eri tavalla:

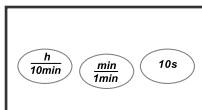
- ◆ *Tavallisena valmistusajastimena*
- ◆ *Seisoma-ajan asettamiseksi sulattamista varten.*



Tavallisena valmistusajastimena.



1 Paina painiketta  .



2 Valitse vaadittu aika painamalla painikkeita **10min**, **1min** ja **10s**.



3 Paina painiketta  .

Tulos: Uunista kuuluu neljä piip-ääntä, kun seisoma-aika päättyy.



Katso sivulta 24 seisoma-ajan asetus sulattamisen aikana.

Pikalämmitysominaisuuden käyttö

(Malli :M1733)

Pikalämmitysominaisuudella valmistusaika asettuu automaattisesti eikä painiketta

◆ **tarvitse painaa. Voit säätää tarjoilujen lukumäärän painamalla vastaavaa**

Pikalämmityspainiketta vaaditun määrän kertoja.

Aseta ensin ruoka pyörityslautasen keskelle ja sulje ovi.

Esimerkki: Paina painiketta ☞ kolme kertaa kolmen kahvikupin lämmittämiseksi. Katso seuraavasta taulukosta.



Paina painiketta **Instant Reheat** haluamasi kohdan vaatiman kertamäärän.

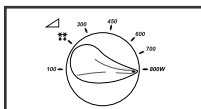
Tulos: Valmistus alkaa muutaman sekunnin kuluttua. Sen päätyttyä:

- 1) Uunista kuuluu neljä piip-ääntä.
- 2) Loppumisen muistutusmerkki piippaa 3 kertaa (1 minuutin aikana).
- 3) Voimassa oleva aika tulee uudelleen näyttöön.

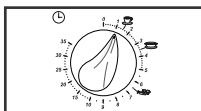
➤ Käytä vain mikroaalloille turvallisia astioita.

(Malli :M1713)

Sijoita ensin ruoka pyörityslautasen keskelle ja sulje ovi.



- 1 Käännä nuppi **COOKING POWER CONTROL** asentoon Max Power.



- 2 Käännä nuppia **TIMER** ja valitse Instant Reheat. (juomat tai keitto/kastike, tuoreet vihannekset).

➤ Käytä vain mikroaalloille turvallisia astioita.

Pikalämmityksen asetus (M1713)

Seuraavassa muutamia vihjeitä ja suosituksia noudatettaviksi, kun ruokaa valmistetaan tai lämmitetään Pikalämmitysominaisuuden (Instant Reheat) avulla.

Merkki	Tarjoilutyyppi	Annos	Valmistusaika	Seisoma-aika
	Juomat	150 ml	1 min 30 s	1-2 min
	Keitot/kastikkeet	200-250 ml	3 min 30 s	2-3 min
	Tuoreet vihannekset	300-350g	6 min 30 s	3 min

Pikalämmityksen asetukset (M1733)

Seuraavassa taulukossa on esitetty erilaiset Pikalämmitysohjelmat, määrät, seisoma-ajat ja sopivat suositukset.



Painike	Tarjoilu- tyyppi	Annos	Seisoma- aika	Suosituks
	Valmis ateria Jäähdytettynä	300-350 g 400-450 g	2 min	Aseta ateria keraamiselle lautaselle ja peitä se mikroaaltokalvolla. Tämä ohjelma on sopiva 3 osasta koostuvalle aterialle, esim. lihaa ja kastiketta, vihanneksia ja sivuruokia, kuten perunaa, riisiä tai pastaa.
	Juomat Kahvi, maito, tee, vesi	150 ml(1kuppi) 300 ml(2kuppia) 450 ml(3kuppia)	1-2 min	Kaada neste keraamisiin kuppeihin ja lämmitä peittämättömänä. Aseta 1 k. keskelle, 2 k. vastakkaisille puolille ja 3 tai 4 k. ympyrälle. Jätä ne mikroaalto-uuniin. Sekoita juomia ennen seisoma-aikaa ja sen jälkeen ja ota ne varovasti ulos. (Katso juomien turvaohjeita).
	Keitto/kastike Jäähdytettynä	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2 min	Kaada keitto/kastike syvälle keraamiselle keittolautaselle tai kulhoon ja peitä valmistuksen ja seisoamisen ajaksi. Sekoita ennen seisoma-aikaa ja sen jälkeen.

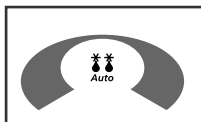
Automaattisen pakasteen sulatusominaisuuden käyttö (M1733)

Automaattisen sulatusominaisuuden avulla voit sulattaa siipikarjaa, kalaa tai leipää ja kakkuja. Sulatusaika ja tehotaso säätyvät automaattisesti.

Valitse vain ohjelma ja paino.

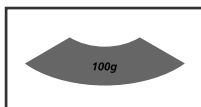
➤ Käytä ainoastaan mikroaalloille turvallisia lautasia.

Sijoita pakastettu ruoka ensin pyörityslautasen keskelle ja sulje ovi.



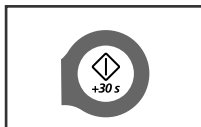
1 Paina painiketta **Auto** ().

Tulos: Seuraava ilmaisu tulee näyttöön:



2 Valitse ruuan paino painamalla painiketta **100g**.

Säätäminen on mahdollista korkeintaan 1500 g saakka.



3 Paina painiketta .

Tulos: ♦ Sulatus alkaa.

♦ Uunista kuuluu puolivälissä kääntämismuistutuksena piip-ääni.

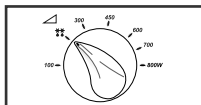
♦ Paina uudelleen sulatuksen lopettamiseksi.

➤ Voit myös sulattaa ruokaa käsivalintaisesti. Valitse silloin mikroaallojen valmistus/lämmitystoiminto teholla 180 W. Katso sivulta 16 lisätietoja kohdasta otsikolla "Valmistus/lämmittäminen".

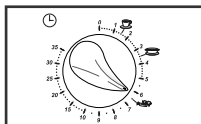
Käsisäätöinen ruuan sulattaminen (M1713)

Sulatusominaisuuden avulla voit sulattaa lihaa, siipikarjaa, kalaa.

Sijoita ensin pakastettu ruoka pyörityslautasen keskelle ja sulje ovi.



1 Käännä nuppi **COOKING POWER CONTROL** asentoon 180W().



2 Käännä nuppia **TIMER** valitaksesi oikean ajan.

Tulos: Sulatus alkaa.

➤ Käytä ainoastaan mikroaaltoturvallisia astioita.

Automaattisulatuksen asetukset (M1733)

Seuraavassa taulukossa esitellään erilaiset automaattisulatusohjelmat, määrät, seisoma-ajat ja sopivat suositukset.

Poista kaikki pakkauskas materiaali ennen sulattamista. Sijoita liha, siipikarja ja kala keraamiselle lautaselle.

Ruoka	Tarjoilu- annos	Seisoma- aika	Suositus
 Liha	200 - 1500 g	20 - 60 min	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha, kun uunista kuuluu piip-ääni. Tämä ohjelma sopii pihville, lampaalle, sianlihalle, paistille, kyljyksille sekä jauhelihalle.
 Siipikarja	200 - 1500 g	20 - 60 min	Suojaa jalkojen ja siipien päät alumiinifoliolla. Käännä lintu, kun uunista kuuluu piip. Tämä ohjelma sopii kokonaisille kanoille ja kana-annoksille.
 Kala	200 - 1500 g	20 - 50 min	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala, kun uunista kuuluu piip. Tämä ohjelma sopii koko kalalle ja kalajäfileille.

Monivaiheinen valmistus (M1733)

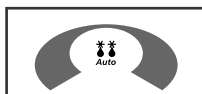
Mikroaaltouunisi on ohjelmoitavissa valmistamaan ruokaa korkeintaan neljässä vaiheessa.

Esimerkki: *Haluat sulattaa ruuan ja valmistaa sen tarvitsematta tehdä uunin asetuksia uudelleen joka vaiheen jälkeen. Voit näin sulattaa ja valmistaa 500 g kalaa neljässä vaiheessa:*

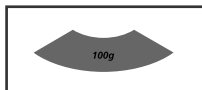
- ◆ Sulatus
- ◆ Seisoma-aika 20 minuuttia
- ◆ Valmistus I
- ◆ Valmistus II



- * Voit asettaa monivaihevalmistuksessa arvot kahden ja neljän vaiheen välillä.
- * Jos asetat neljä vaihetta, ensimmäisen on oltava sulatus ja toisen on oltava seisoma-aika.
- * Älä paina painiketta ◊ ennen viimeisen vaiheen asettamista.



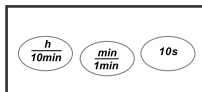
1 Paina painiketta **Auto** (★ ★) kerran tai useammin.



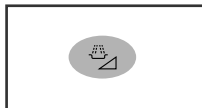
2 Aseta paino painamalla painiketta **100g** sopivan monta kertaa (esim. 500 g).



3 Paina painiketta ⌚.



4 Valitse seisoma-aika painamalla painikkeita **10min**, **1min** ja **10s** sopivan monta kertaa (esimerkissä 20 minuuttia).



5 Paina painiketta . Mikroaaltotapa(I) ; jos välttämätöntä, aseta tehotaso painamalla uudelleen painiketta kerran tai useammin. (esimerkissä 600 W)



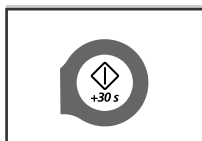
6 Aseta valmistusaika painamalla painikkeita **10min**, **1min** ja **10s** sopivan monta kertaa (esimerkissä 4 minuuttia).



7 Paina painiketta . Mikroaaltotapa(II) ; jos välttämätöntä, aseta tehotaso painamalla uudelleen painiketta kerran tai useammin. (esimerkissä 450 W)



8 Aseta valmistusaika painamalla painikkeita **10min**, **1min** ja **10s** sopivan monta kertaa (esimerkissä 5 minuuttia).



9 Paina painiketta ◊.
Tulos: Neljä tapaa [sulatus, seisoma-aika ja valmistus (I, II)] valitaan toinen toisensa jälkeen. Valitsemasi sulatustavan mukaan uunista kuuluu piip-merkkiääni sulatuksen puolessavälissä muis-
tutuksena ruuan kääntämistä varten.
◆ Valmistuksen jälkeen kuuluu neljä piippiä.

Ruuanvalmistusvälineopas

Valmistaakseen ruokaa mikroaaltouunissa mikroaaltojen on pystyttävä tunkeutumaan ruokaan heijastumatta käytetystä astiasta tai imeytymättä siihen.

Siksi on pidettävä huolta ruuanvalmistusvälineiden valinnasta. Jos väline on merkitty mikroaaltoturvalliseksi, ei ole syytä huoleen.

Seuraavaan taulukkoon on lueteltu erilaiset ruuanvalmistusvälineet varustettuna merkinällä siitä, sopivatko ne mikroaaltouuniin ja miten niitä on käytettävä.

Ruuanvalmistusväline	Mikroaalto-turvallisuus	Selitykset
Alumiinifolio	✓ ✗	Voi käyttää pieninä määrinä suojaamaan eri alueita ylikypsymistä vastaan. Kaarikipinöintiä voi esiintyä, jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos käytetään liian paljon foliota.
Ruskistuslautanen	✓	Älä esikuumenna yli 8 minuuttia.
Posliini ja savi	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu saviastia ja luuposliini ovat yleensä sopivia, ellei niissä ole metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteri-pahviastiat	✓	Eräät pakasteruuat on pakattu näihin astioihin.
Pikaruokapakkaukset		
• Polystyreenikupit ja säiliöt	✓	Voi käyttää lämmittämiseen. Polystyreeni voi sulaa ylikuumetessaan.
• Paperipussit tai sanomalehtipaperi	✗	Voi syttyä tuleen.
• Kierrätyspaperi tai metallireunukset	✗	Voi aiheuttaa kaarikipinöintiä.
Lasiastiat		
• Uni/pöytäastiat	✓	Voi käyttää ellei ole metallikoristeita.
• Hienot lasiastiat	✓	Voi käyttää ruuan ja juomien lämmittämiseen. Arka lasi saattaa haljeta tai murtua äkkiä kuumentuessaan.
• Lasipurkit	✓	Kansi poistettava. Vain lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Voi syntyä kaarikipinöintiä.
• Pakastinpussien siteet	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja keittiöpaperi	✓	Lyhyitä valmistusaikoja ja lämmitystä varten. Myös liian kosteuden imuun.
• Kierrätyspaperi	✗	Voi aiheuttaa kaarikipinöintiä.
Muovi		
• Säiliöt	✓	Varsinkin kuumaa kestävä lämpömuovi. Muut muovit voivat käpertyä tai menettää värinsä kuumana. Älä käytä melamiinimuovia.
• Tarttuva kalvo	✓	Voi käyttää kosteuden säilyttämiseksi. Ei saisi koskettaa ruokaan. Kalvo on poistettava varovasti, koska sen alta voi purkautua kuumaa höyryä.
• Pakastuspussit	✓ ✗	Vain, jos ne ovat keittämiskelpoisia ja uuninkestäviä. Pisteletarpeen mukaan haarukalla.
Vahapaperi tai rasvankestävä paperi	✓	Voi käyttää kosteuden säilyttämiseksi ja roiskumisen estämiseksi.

Valmistusopas

FI

MIKROAALLOT

Mikroaaltojen energia tunkeutuu todella ruuan läpi siinä olevan veden, rasvan ja sokerin puoleensa vetämänä ja niihin imeytyen.

Mikroaallot saavat ruuan molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike saa aikaan kitkaa ja sen tuloksena syntyvä kuumuus valmistaa ruuan.

VALMISTUS

Ruuanvalmistusvälineet mikroaaltouunia varten:

Välineiden on päästettävä mikroaaltojen energia lävitseen suurimman tehon aikaansaamiseksi.

Metalli, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari, heijastaa mikroaaltoja, mutta ne pystyvät tunkeutumaan keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun läpi. Näin ollen ruokaa ei saa koskaan valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouuniin sopiva ruoka:

Monenlaiset ruokatyypit sopivat mikroaalloilla valmistettaviksi, mukaan luettuina tuoreet tai pakastetut vihannekset, hedelmät, pasta, riisi, viljat, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, vanukkaat, keitot, kohokkaat ja säilykkeet voi myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti sanoen, mikroaaltovalmistus on ihanteellinen kaikelle sellaiselle ruualle, joka vaatisi muuten valmistuksen hellalla. Esimerkiksi voin tai suklaan sulattaminen (katso erikoisvihjeitä esittelevästä luvusta).

Peittäminen valmistuksen aikana

Ruuan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeää, koska höyrystyvä vesi nousee ylös höyrynä ja vaikuttaa valmistustapahtumaan. Ruuan voi peittää eri tavoin: esim. keraamisella lautasella, muovikannella tai mikroaaltokelpoisella tarttuvalla kalvolla.

Seisoma-ajat

Kun valmistus on päättynyt, seisoma-aika on tärkeä, jotta lämpötila tasoittuisi ruuan sisällä.

Pakastettujen vihannesten valmistusohje

Käytä sopivaa kannellista pyrex-lasivuokaa. Valmista ruoka minimiaikaa noudattaen - katso taulukosta. Jatka valmistusta parhaana pitämäsi tulokseen pääsemiseksi.

Sekoita kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran valmistuksen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita valmistuksen jälkeen. Pidä peitettyä seisoma-ajan aikana.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Seisoma-aika (min)	Ohjeet
Pinaatti	150 g	600 W	5-5 1/2	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.
Parsakaali	300 g	600 W	10-11	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.
Herneet	300 g	600 W	9-9 1/2	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300 g	600 W	10-11	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.
Sekavihannekset (porkkana/herneet/maissi)	300 g	600 W	8 1/2 - 9 1/2	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.
Sekavihannekset (kiinalaisittain)	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.

Valmistusopas

Tuoreiden vihannesten valmistusopas

Käytä sopivaa kannellista pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml (2-3 rl.) kylmää vettä kutakin 250 g kohti ellei jotain muuta vesimäärää suositeta - katso taulukosta. Valmista kannen alla minimiaika - katso taulukosta. Jatka valmistusta parhaana pitämäsi tuloksen saamiseksi. Sekoita kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita valmistuksen jälkeen.

Jätä kannen alle seisoamaan 3 minuutin ajaksi.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä ne ovat, sitä nopeammin ne valmistuvat.

Kaikki tuoreet vihannekset on valmistettava käyttämällä mikroaaltouunin täyttä tehoa (800 W).

Ruoka	Annos	Aika (min)	Seisoma-aika (min)	Ohjeet
Parsakaali	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Valmistelee tasakokoisia paloja. Aseta juuripää keskelle.
Ruusukaali	250 g	6-7	3	Lisää 60-75 ml (5-6 ruokalus.) vettä.
Porkkanat	250 g	5-5 1/2	3	Leikkaa tasakokoisiksi paloiksi.
Kukkakaali	250 g 500 g	5 1/2-6 9-9 1/2	3	Valmistelee tasakokoisia paloja. Leikkaa suuret kukat puoliksi. Aseta juuripää keskelle.
Kesäkurpitsa	250 g	4-4 1/2	3	Leikkaa kesäkurpitsa viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 ruokalus.) vettä tai nokare voita. Valmista juuri pehmenemiseen saakka.
Munakoiso	250 g	4-4 1/2	3	Leikkaa munakoisot pieniksi viipaleiksi ja pirskota päälle 1 rl. sitruunamehua.
Purjosipuli	250 g	5-5 1/2	3	Leikkaa sipulit paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125 g 250 g	2 3 1/2-4	3	Valmistelee pienet kokonaiset tai viipaloidut sienet. Älä lisää vettä. Päälle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivata ennen tarjoilua.
Sipulit	250 g	6-6 1/2	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puoliksi. Lisää vain 15 ml (1 ruokalus.) vettä.
Paprikat	250 g	5-5 1/2	3	Leikkaa paprikat pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250 g 500 g	5-6 8-9	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne tasakokoisiksi puolikkaiksi tai neljäsosiksi.
Nauriit	250 g	5 1/2-6	3	Leikkaa nauris pieniksi kuutioiksi.

Valmistusopas



Riisin ja pastan valmistusopas

- Riisi:** Käytä suurta, kannellista pyrex-lasikulhoa - riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Valmista kannen alla.
Kun valmistusaika on päättynyt, sekoita ennen seisoma-aikaa ja lisää suolaa tai yrttejä ja voita.
Huomautus: Kun valmistusaika on päättynyt, riisi ei ehkä ole vielä imenyt itseensä kaikkea vettä.
- Pasta:** Käytä suurta pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vettä, hieman suolaa ja sekoita hyvin. Valmista ilman kantta.
Sekoita ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä kannella seisoma-aikana ja kuivaa jälkeenpäin huolellisesti.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Seisoma-aika (min)	Ohjeet
Valkoriisi (osakeitetty)	250 g	800 W	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (osakeitetty)	250 g	800 W	22-23	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi	250 g	600 W	22-23	10	Lisää 600 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi+villiriisi)	250 g	800 W	18-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekavilja (riisi+vilja)	250 g	800 W	19-20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Lisää 1000 ml kylmää vettä.

Valmistusopas

KUUMENTAMINEN

Mikroaaltouuni kuumentaa ruuan murto-osassa siitä ajasta, joka siihen kuluu käyttämällä tavanomaista uunia tai hellää.

Käytä ohjeena seuraavan taulukon tehoa ja kuumennusaikaa. Taulukon ajoissa on otettu huomioon nesteet, joiden huonelämpötila on noin +18 - +20°C tai jäähdytetyn ruuan lämpötila noin +5 - +7°C.

Järjestely ja peittäminen

Vältä kuumentamasta suuria kohteita, kuten kokonaista lihapalaa - ne pyrkivät kypsymään liikaa ja kuivumaan ennen keskiosan kuumentamista. Pienten palojen kuumentaminen onnistuu paremmin.

Tehotas ja sekoittaminen

Joitakin ruokia voi kuumentaa käyttämällä tehoa 800 W, kun taas toisia on kuumennettava käyttämällä tehoa 600 W, 450 W tai jopa 300 W.

Tarkista ohjetaulukosta. Yleensä on parempi kuumentaa ruokaa käyttämällä alemmaa tehoa, jos ruoka on herkkää, sitä on paljon tai jos se saattaa kumeta hyvin nopeasti (esim. jauhelihapihvit). Sekoita hyvin tai käännä ruokaa kuumennuksen aikana, jotta pääsisit parhaaseen tulokseen. Mikäli mahdollista, sekoita uudelleen ennen tarjoilua.

Suhtaudu erityisen varoen juomien ja lastenruokien kuumennukseen. Nesteiden ryöpsähtävän kiehumisen ja palovammojen välttämiseksi ruokaa on sekoitettava ennen kuumennusta, sen aikana ja sen jälkeen. Pidä ainekset mikrouunissa seisoma-aikana. Suositamme muovilusikan tai lasitikon työntämistä nesteeseen. Vältä ruuan ylikuumentamista (ja siitä johtuvaa roiskumista).

Parasta on aliarvioida valmistumisaika ja lisätä tarpeen mukaan kuumennusaikaa.

Kuumennus ja seisoma-aika

Kun kuumennat ruokaa ensimmäistä kertaa, kannattaa kirjoittaa vaadittu aika muistiin - tulevaa käyttöä varten.

Varmista aina, että kuumennettu ruoka on kauttaaltaan kuumentunut.

Anna ruuan seisoa lyhyen aikaa kuumennuksen jälkeen - jotta lämpötila ehtisi tasaantua.

Suosittu seisoma-aika kuumennuksen jälkeen on 2-4 minuuttia, ellei taulukossa ole suositettu toisenlaista aikaa.

Suhtaudu erityisellä huolella juomien ja lastenruokien kuumennukseen. Katso myös turvavaro-toimenpiteitä käsittelevää lukua.

NESTEIDEN KUUMENTAMINEN

Jätä ainakin 20 sekunnin seisoma-aika sen jälkeen, kun uunin virta on kytketty pois, jotta lämpötila ehtisi tasaantua. Sekoita tarpeen mukaan kuumennuksen aikana ja sekoita AINA kuumennuksen jälkeen. Ryöpsähtävän kiehumisen ja mahdollisten palovammojen estämiseksi juomiin on työnnettävä lusikka tai lasitikku ja sitä on sekoitettava ennen kuumennusta, sen aikana ja sen jälkeen.

LASTENRUOKEIN KUUMENNUS

LASTENRUUAT: Tyhjennä ruoka syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä se muovikannella. Sekoita hyvin kuumennuksen jälkeen! Jätä seisomaan 2-3 minuutiksi ennen tarjoilua. Sekoita uudelleen ja tarkista lämpötila. Suositettu tarjoilulämpötila: 30-40°C.

LASTEN MAITO: Kaada maito steriloituun lasipulloon. Kuumenna se ilman korkkia. Älä koskaan kuumenna lasten pulloa tutti kiinnitettynä, koska pullo voi ylikuumentuneena räjähtää Ravista hyvin ennen seisoma-aikaa ja uudelleen ennen tarjoilua! Tarkasta aina huolellisesti lasten maidon tai ruuan lämpötila ennen sen tarjoamista lapselle. Suositettu tarjoilulämpötila: noin 37°C.

HUOMAUTUS:

Varsinkin lasten ruoka on palovammojen estämiseksi tarkistettava huolellisesti ennen tarjoilua.

Valmistusopas

FI

Nesteiden ja ruuan kuumennus

Käytä tämän taulukon tehoja ja aikoja kuumennusohjeina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Seisoma-aika (min)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 300 ml (2 kuppia) 450 ml (3 kuppia)	800 W	1½ 2½ 3½	1 - 2	Kaada kuppeihin ja kuumenna ilman kantta: 1 kuppi keskellä, 2 kuppia vastakkain, 3 kuppia kehällä. Pidä mikroaunissa seisoma-ajan ja sekoita hyvin.
Keitto (jäähdetty)	250 g 450 g	800 W	3 - 3½ 4½ - 5	2 - 3	Kaada syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita hyvin kuumennuksen jälkeen. Sekoita uudelleen ennen tarjoilua.
Muhennos (jäähdetty)	350 g	600 W	6 - 7	2 - 3	Kaada muhennos syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita ajoittain kuumennuksen aikana ja jälleen ennen seisottamista ja tarjoilua.
Pasta ja udelit) kastike (jäähdetty)	350 g	600 W	4½ - 5½	3	Kaada pasta (esim. spagetti tai munanu-matalalle keraamiselle lautaselle. Peitä mikroaaltolämpöä tarttuvalla kalvolla. Sekoita ennen tarjoilua.
Täytetty pasta ja kastike (jäähdetty)	350 g	600 W	5½ - 6½	3	Kaada täytetty pasta (esim. ravioli, tortellini) syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita ajoittain kuumennuksen aikana ja jälleen ennen seisottamista ja tarjoilua.
Ateria-annos (jäähdetty)	350 g 450 g	600 W	6 - 7 7 - 8	3	Pane kuumennettavat 2-3 ateriaa keraamiselle lautaselle. Peitä

Lasten ruuan ja maidon kuumennus

Käytä tämän taulukon tehoja ja aikoja kuumennusohjeina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Seisoma-aika (min)	Ohjeet
Lastenruoka (vihanneksia + lihaa)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	Kaada keraamiselle syvälle lautaselle. Valmista peitettyä. Seisota 2-3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkista huolellisesti lämpötila.
Lasten puuro (viljaa + maitoa + hedelmää)	190 g	600 W	20 s	2 - 3	Kaada keraamiselle syvälle lautaselle. Valmista peitettyä. Sekoita valmistusajan jälkeen. Seisota 2-3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkista huolellisesti lämpötila.
Lasten maito	100 ml 200 ml	300 W	40 s 1 min 10s	2 - 3	Sekoita tai ravista hyvin ja kaada steriloiuun lasipulloon. Aseta pyöritysautuksen keskelle. Valmista ilman korkkia. Ravista hyvin ja seisota ainakin 2 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista huolellisesti lämpötila.

Valmistusopas

SULATTAMINEN

Mikroaallot sopivat erinomaisesti pakasteruuan sulattamiseen. Mikroaallot sulattavat pakasteet pehmeästi ja lyhyen ajan kuluessa. Tämä saattaa olla suuri etu, jos paikalle saapuu yllättäviä yllätysvieraita.

Pakastesiipikarja on sulatettava perusteellisesti ennen valmistusta. Poista kaikki metallisiteet ja ota ruoka ulos kaikista pakkauksistaan sulavan nesteen päästämiseksi kuivumaan.

Pane pakasteruoka kannettomaan astiaan. Käännä se puoliksi, kuivaa kaikki neste pois ja poista kaikki sisälmykset mahdollisimman pian.

Tarkista ruokaa ajoittain varmistaaksesi, ettei se tunnu lämpimältä.

Jos pienehköt ja ohuet pakasteruuan osat alkavat lämmetä, ne voi suojata kietomalla ne pieniin alumiinifoliosuikaleisiin sulatuksen aikaan.

Jos siipikarja alkaa lämmetä ulkopinnaltaan, lopeta sulatus ja jätä kohde seisomaan 20 minuutiksi ennen jatkamista.

Jätä kala, liha ja siipikarja seisomaan sulatuksen täydentämiseksi. Täydellisen sulamisen vaatima seisoma-aika vaihtelee sulatettavan määrän mukaan. Katso seuraavasta taulukosta.

Vihje: Litteä ruoka sulaa paremmin kuin paksu ja pienet määrät vaativat vähemmän aikaa kuin suuret määrät. Muista tämä vihje, kun pakastat tai sulatat ruokaa.

Käytä seuraavaa taulukkoa ohjeena, kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 - -20°C.

Kaikki pakasteruoka on sulatettava käyttämällä sulatustehoa (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (min)	Seisoma-aika (min)	Ohjeet
Liha				
Jauheliha	200 g	7 - 8	5 - 15	Aseta liha matalalle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä sulatusajan puolivälissä!
	400 g	13 - 15		
Porsaanpaisti	250 g	7½ - 8		
Siipikarja				
kananpalat	500 g (2 kpi)	15 - 16	15 - 40	Pane kananpalat ensin nahkapuoli alaspäin, kokonainen kana ensin rintapuoli alaspäin, matalalle keraamiselle lautaselle. Suojaa siipien ja kärkein kaltaiset päät alumiinifoliolla. Käännä sulatuksen puolivälissä!
Koko kana	900 g	32 - 34		
Kala				
Kalafileet	200 g	7 - 8	5 - 15	Aseta pakastekala keskelle keraamista matalasta. Järjestä ohuet osat paksujen alle. Suojaa kapeat päät alumiinifoliolla. Käännä sulatuksen puolivälissä!
laa	(2 kpi)			
	400 g (4 kpi)	13 - 14		
Hedelmät				
Marjat	250 g	7 - 8	5 - 10	Jaa hedelmäaines matalalle, pyöreälle (suuriläpimittaiselle) lasilautaselle.
Leipä				
Sämpylät	2 kpi	1 - 1½	5 - 10	Järjestä sämpylät ympyrään tai leipä vaaka-
suo-				raan keittiöpaperille pyörityslautasen keskelle. Käännä sulatuksen puolivälissä!
(kukin 50 g)	4 kpi	2½ - 3		
Paahtoleipä/Sandwich	250 g	5 - 5½		

ERIKOISVIHJEITÄ

VOIN SULATTAMINEN

Aseta 50 g voita pienelle syvälle lasilautaselle. Peitä muovikannella.
Kuumenna 30-40 sekuntia 800 W teholla, kunnes voi on sulanut.

SUKLAAN SULATTAMINEN

Aseta 100 g suklaata pienelle syvälle lasilautaselle..
Kuumenna 4-6 minuuttia, kunnes suklaa on sulanut.
Sekoita kerran tai kaksi sulatuksen aikana.

KITEYTyneen HUNAJAN SULATTAMINEN

Aseta 20 g kiteytynyttä hunajaa pienelle syvälle lasilautaselle.
Kuumenna 20-30 sekuntia 300 W teholla, kunnes hunaja on sulanut.

GELATIININ SULATTAMINEN

Pane kuivat gelatiiniliuskat (10 g) 5 minuutiksi kylmään veteen.
Pane kuivattu gelatiini pieneen pyrex-lasikulhoon.
Kuumenna 300 W teholla 1 minuutti.
Sekoita sulatuksen jälkeen.

KIILTOKUORRUTUKSEN TEKO (KAKKUIHIN JA LEIVOKSIIN)

Sekoita pikakiiltokuorrutusainetta (noin 14 g) 40 g sokeria ja 250 ml kylmään veteen.
Valmista ilman kantta pyrex-lasikulhossa 800 W teholla 3 1/2-4 1/2 minuuttia, kunnes kiilto/jääpinta on läpinäkyvä. Sekoita kahdesti valmistuksen aikana.

HILLON VALMISTUS

Pane 600 g hedelmiä (esim. sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon.
Lisää 300 g säilytys­sokeria ja sekoita hyvin.
Valmista kannen alla 10-12 minuuttia 800 W teholla.
Sekoita useita kertoja valmistuksen aikana. Kaada suoraan pieniin hillolaseihin, joissa on auki väännettävä kansi. Seisota kansi kiinni 5 minuutin ajan.

VANUKKAAN VALMISTUS

Sekoita vanukasjauhetta sokeriin ja maitoon (500 ml) noudattamalla valmistajan ohjeita ja sekoita aineet hyvin. Käytä sopivan kokoista, kannellista pyrex-lasikulhoa. Valmista kannen alla 6 1/2-7 1/2 minuuttia 800 W teholla.
Sekoita useita kertoja valmistuksen aikana.

MANTELILASTUJEN PAAHTAMINEN

Levitä 30 g mantelilastuja tasaisesti keskikokoiselle keraamisella lautaselle.
Sekoita useita kertoja paahtamisen aikana, joka kestää 3 1/2-4 1/2 minuuttia 600 W teholla.
Seisota 2-3 minuuttia uunissa. Käytä uunirukkasia ottaessasi lautasen pois!

Mikroaaltouunin puhdistaminen

Seuraavat mikroaaltouunin osat on puhdistettava säännöllisin väliajoin rasvan ja ruokahiukkasten kertymisen estämiseksi:

- *Sisä- ja ulkopinnat*
- *Ovet ja oven tiivisteet*
- *Pyörityslautanen ja pyöritysrenkaat*



Varmista AINA, että oven tiivisteet ovat puhtaat ja että ovi sulkeutuu kunnolla.

1. Puhdista ulkopinnat pehmeällä rätillä ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa.
2. Poista kaikki roiskeet ja tahrat sisäpinoilta tai pyöritysrenkaasta saippuaisella rätillä. Huuhtelee ja kuivaa.
3. Sijoita kovettuneiden ruokahiukkasten ja hajujen poistamista varten kupillinen laimennettua sitruunamehua pyörityslautaselle ja kuumenna suurimmalla teholla uunia kymmenen minuutin ajan.
4. Pese pesukoneen kestävä lautanen aina tarpeen mukaan.



ÄLÄ läikytä vettä tuuletusaukkoihin. Älä KOSKAAN käytä mitään hankaavia tuotteita tai kemiallisia liuottimia. Puhdista erityisen huolellisesti oven tiivisteet varmistaaksesi, ettei mitään hiukkasia:

- pääse kasautumaan
- estämään oven sulkeutumista kunnolla

Mikroaaltouunin varastoiminen ja korjaaminen

FI

Muutama yksinkertainen varotoimenpide on otettava huomioon, kun mikroaaltouuni siirryy varastoon tai kun sitä huolletaan.

Uunia ei saa käyttää, jos ovi tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet:

- *Murtunut sarana*
- *Huonontuneet tiivisteet*
- *Vääntynyt tai taipunut uunin kotelo*

Vain pätevä mikroaaltahuoltoteknikko saa suorittaa korjaukset.



Älä **KOSKAAN** irrota ulkokuorta uunista. Jos uuni on viallinen ja tarvitsee huoltoa, tai jos epäilet jotain sen kuntoon liittyvää:

- Irrota liitäntäjohto seinästä
- Ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen.



Jos haluat varastoida uunin väliaikaisesti pois käytöstä, valitse kuiva, pölytön paikka.

Syy: Pöly ja kosteus saattavat vaikuttaa haitallisesti uunin toimiviin osiin.



Tätä mikroaaltouunia ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset erittelytiedot

SAMSUNG pyrkii parantamaan koko ajan tuotteitaan. Sekä rakenteen tekniset tiedot että ohjeiden sisältämät tiedot voivat näin ollen muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

FI

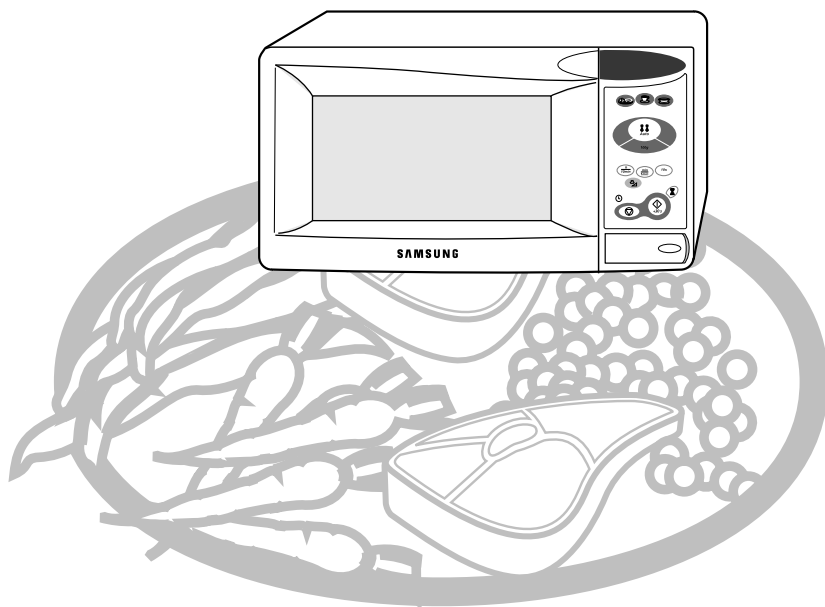
Malli	M1733 / M1713
Virtalähde	230 V ~ 50 Hz
Virrankulutus Mikroaallot	1200 W
Lähtöteho	100 W / 800 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75S(31)
Jäähdytysmenetelmä	Jäähdytyspuhallinmoottori
Mitat (L x K x S) Ulkomitat	489 x 275 x 351 mm
Uunin sisätilat	306 x 201 x 322 mm
Tilavuus	20 litraa
Paino Netto	noin 13,5 kg





MIKROBØLGEOVN M1733/M1713

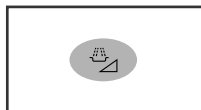
Betjeningsvejledning og madlavningsguide



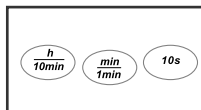
Hurtig oversigt (M1733)

DK

Hvis du vil lave mad



- 1 Sæt maden i ovnen.
Vælg effektniveau ved at trykke på  knappen en eller flere gange.

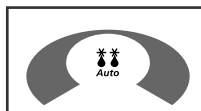


- 2 Vælg tilberedningstid ved at trykke på knapperne **10min**, **1min** eller **10s**.

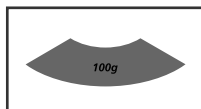


- 3 Tryk på  knappen.
Resultat: Tilberedningen starter.
Ovnen bipper fire gange, når tilberedningen er færdig.

Hvis du vil optø frosne madvarer



- 1 Sæt de frosne madvarer i ovnen.
Tryk på **Auto**() knappen.

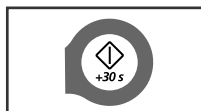


- 2 Indkod vægten ved at trykke på **100g** knappen.



- 3 Tryk på  knappen.

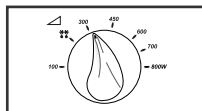
Hvis du vil tillægge ekstra tid



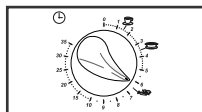
- 1 Lad maden stå i ovnen.
Tryk på **+30s** en eller flere gange. For hvert tryk tillægges 30 sekunder.

Hurtig oversigt (M1713)

Hvis du vil lave mad

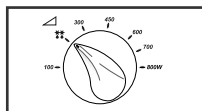


- 1 Sæt maden i ovnen.
Vælg effektniveau ved at dreje på **drejeknappen for indstilling af varmeeffekt**.

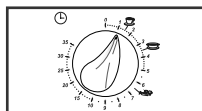


- 2 Vælg tilberedningstid ved at dreje på **TIMER**-knappen.

Hvis du vil optø madvarer

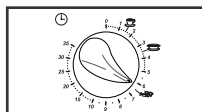


- 1 Stil **drejeknappen for indstilling af varmeeffekt** på 180 W (☯☯).



- 2 Stil **TIMER**-knappen på den ønskede tid.

Hvis du vil justere tilberedningstiden



- 1 Lad maden stå i ovnen.
Stil **TIMER**-knappen på den ønskede tid.

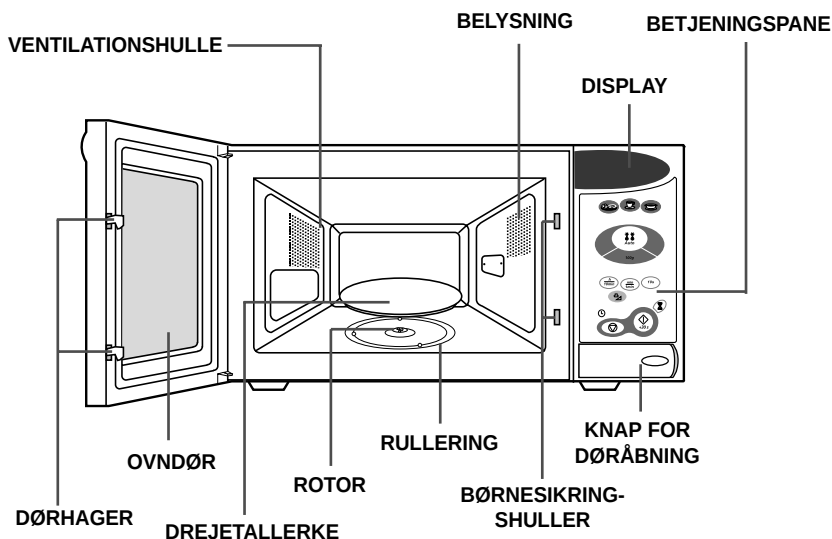
Indholdsfortegnelse

DK

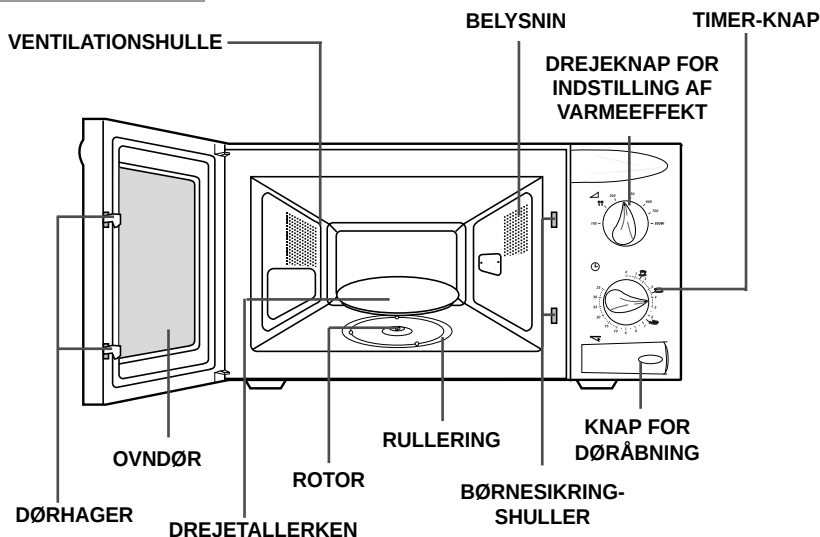
Hurtig oversigt	2
Ovnen	5
Betjeningspanelet	6
Tilbehør	8
Om denne betjeningsvejledning	9
Sikkerhedsforskrifter	10
Sådan installerer man mikrobølgeovnen	12
Sådan indstiller man uret (M1733)	12
Sådan virker mikrobølgeovnen	13
Sådan kontrollerer man, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt	14
Hvis du er i tvivl om noget, eller der opstår et problem	15
Tilberedning/opvarmning	16
Effektniveauer	17
Sådan afbryder man tilberedningen	18
Sådan justerer man tilberedningstiden	18
Sådan indstiller man varmfordelingstiden (M1733)	19
Hurtig opvarmning	20
Indstilling til hurtig opvarmning	20
Sådan anvender man autooptøningsfunktionen (M1733)	22
Manuel optøning af mad (M1713)	22
Indstilling til autooptøning (M1733)	23
Tilberedning i flere trin (M1733)	24
Kogegrejsguide	25
Kokebok	26
Rengøring af mikrobølgeovnen	34
Opmagasiner og reparation af mikrobølgeovnen	34
Tekniske specifikationer	35

Oven

Model: M1733

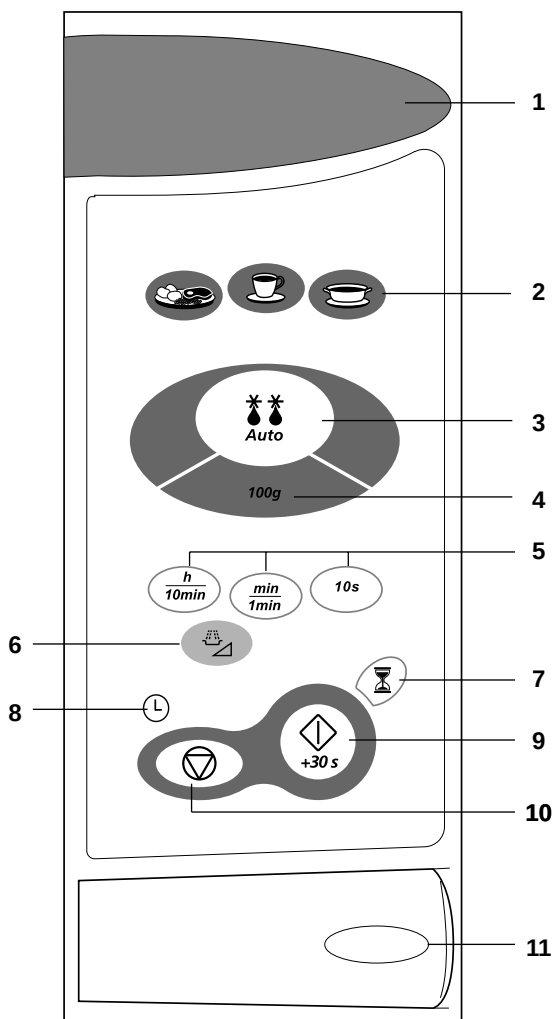


Model: M1713



Betjeningspanelet (M1733)

DK

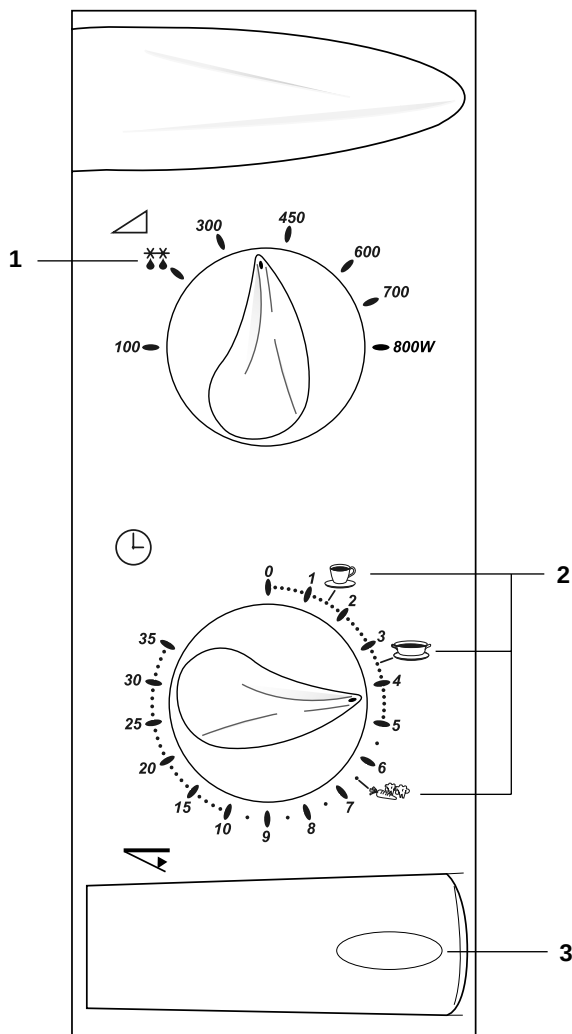


1. DISPLAY
2. HURTIG OPVARMNING
3. AUTOOPTØNING VÆGT
4. INDKODNING AF
5. INDSTILLING AF TID
6. MIKROBØLGEFUNKTION

7. INDSTILLING AF VARMEFØRDEL
INGSTID
8. INDSTILLING AF UR
9. STARTKNAP
10. STOP/AFBRYDERKNAP
11. KNAK FOR DØRÅBNING

Betjeningspanelet (M1713)

DK



1. OPTØNING
2. HURTIG OPVARMNING
3. Knap for DØRÅBNING

Tilbehør

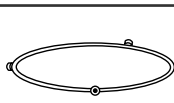
DK

Afhængig af hvilken model, du har købt, leveres mikrobølgeovnen med forskelligt tilbehør, som har mange anvendelsesmuligheder.



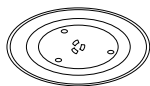
- 1 Rotor:** er allerede placeret over motorakslen nederst i mikrobølgeovnen.

Formål: Rotoren får drejetallerknen til at rotere.



- 2 Rullering:** placeres i midten af mikrobølgeovnen.

Formål: Rulleringen støtter drejetallerknen.



- 3 Drejetallerken:** placeres på rulleringen og med det midterste beslag på rotoren.

Formål: Kogegrejet stilles på drejetallerknen, der let tages ud og rengøres.



Mikrobølgeovnen må IKKE bruges uden rulleringen og drejetallerknen.

Om denne betjeningsvejledning

Du har lige købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Betjeningsvejledningen indeholder mange nyttige oplysninger om, hvordan du kan bruge mikrobølgeovnen:

- ◆ *Sikkerhedsforskrifter*
- ◆ *Velegnet tilbehør og kogegej*
- ◆ *Små tips om tilberedning*

På omslagets inderside finder du en hurtig oversigt med beskrivelser af tre grundlæggende madlavningsrutiner:

- ◆ *Tilberedning af madvarer*
- ◆ *Optøning af madvarer*
- ◆ *ilføjelse af ekstra tilberedningstid*

Forrest i betjeningsvejledningen finder du illustrationer af mikrobølgeovnen, og hvad der næsten er endnu vigtigere betjeningspanelet. Derved kan du lettere finde de forskellige knapper.

I de trinvis procedurer anvendes følgende tre symboler:



Important



Note

FORHOLDSREGLER MOD UDSÆTTELSE FOR STRÅLING FRA MIKROBØLGER

Du kan blive udsat for skadelig stråling fra mikrobølger, hvis du ikke retter dig efter nedenstående sikkerhedsforskrifter.

- (a) Mikrobølgeovnen må under ingen omstændigheder være tændt, når ovndøren er åben. Forsøg aldrig at pille ved sikkerhedslåsene (dørhagerne) eller at stikke noget ind i børnesikringshullerne.
- (b) Der må ikke sættes noget i klemme i ovndøren. Vær også påpasselig med, at madrester eller rengøringsmidler ikke sætter sig fast på pakningsoverfladerne. Pakningsoverfladerne på ovndøren og mikrobølgeovnen skal altid aftørres, når mikrobølgeovnen har været i brug. Aftør først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.
- (c) Hvis mikrobølgeovnen er defekt, må den ikke bruges, før den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker, som er oplært af producenten.

Det er meget vigtigt, at ovndøren kan lukkes helt til, og at følgende ikke er beskadiget:

- (1) Ovndøren, pakningerne på ovndøren og pakningsfladerne
 - (2) Dørholdermekanismerne (ødelagte eller løse)
 - (3) Strømledningen
- (d) Ovnens bør ikke justeres på nogen måde eller repareres af andre end kvalificerede serviceteknikere, som er oplært af producenten.

Sikkerhedsforskrifter

DK

Inden du tilbereder mad eller nogen form for væske i mikrobølgeovnen, bør du sikre dig, at nedenstående sikkerhedsforskrifter efterleves.

1. Brug **ALDRIG** metalkogegrej i mikrobølgeovnen:

- ◆ Metalbeholdere eller metaldåser.
- ◆ Service med guld- eller sølvdekorationer.
- ◆ Stegespid, gaffler eller lignende.

Årsag: Metalgenstande kan forårsage elektriske lysbuer eller gnister, der kan beskadige mikrobølgeovnen.

2. Opvarm **ALDRIG** følgende i mikrobølgeovnen:

- ◆ Lufttætte eller vakuumpakkede flasker, glas og beholdere
Eks.: glas med babymad
- ◆ Lufttætte madvarer
Eks.: æg, nødder med skal og tomater

Årsag: Det øgede tryk kan få lufttætte madvarer til at eksplodere.

Tip: Tag låget af, og prik hul på skallerne, poserne o.s.v.

3. Tænd **ALDRIG** mikrobølgeovnen, når den er tom.

Årsag: Ovnvæggene kan blive beskadiget.

Tips: Lad altid et glas vand stå i mikrobølgeovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, hvis mikrobølgeovnen startes ved en fejltagelse.

4. Tildæk **IKKE** ventilationsåbningerne bag på mikrobølgeovnen med stof eller papir.

Årsag: Der kan gå ild i stoffet eller papiret, når den varme luft strømmer ud af ventilationsåbningerne.

5. Brug **ALTID** grydelapper eller grillhandsker, når du tager noget ud af ovnen.

Årsag: Visse typer kogegrej absorberer mikrobølgerne, og der overføres altid varme fra maden til kogegrejet. Kogegrejet er derfor varmt.

6. Rør **ALDRIG** ved varmeelementerne eller mikrobølgeovnens indvendige vægge.

Årsag: Væggene kan være så varme, at du brænder dig, selv om mikrobølgeovnen er slukket, og væggene ikke ser ud til at være varme. Brændbart materiale må aldrig komme i kontakt med mikrobølgeovnens indvendige vægge, før ovnen er afkølet.

7. Risikoen for at der opstår brand i ovnrummet reduceres, hvis du:

- ◆ Ikke opbevarer brændbart materiale i ovnen.
- ◆ Fjerner metalklemmer eller lignende fra papirs- eller plasticposer.
- ◆ Ikke bruger mikrobølgeovnen til at tørre avis-papir.
- ◆ Ved observering af røg holder ovndøren lukket, slukker ovnen eller tager stikket ud af kon-takten.

Sikkerhedsforskrifter (fortsat)



8. Vær især forsigtig, når du varmer væsker og børnemad.
 - ◆ Maden skal **ALTID** stå i mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket, så temperaturen i maden udjævnes.
 - ◆ Rør om nødvendigt rundt under opvarmning. Rør **ALTID** efter opvarmning.
 - ◆ Vær forsigtig, når du tager fat i kogegrejet efter opvarmning. Du kan brænde dig, hvis det er for varmt.
 - ◆ Ofte koger maden stadig efter endt tilberedning. Du kan derfor risikere at brænde dig, hvis maden sprøjter.
 - ◆ For at undgå efterkogning og mulig skoldning bør du placere en plastiske eller en glastrørepind i drikkevarer og røre rundt før, under og efter opvarmning.

Årsag: Ved opvarmning af væsker kan kogepunktet forsinkes. Dette bevirker, at den kraftige kogning først starter, efter at du har taget kogegrejet ud af mikrobølgeovnen. Derved kan du risikere at skolde dig.

 - ◆ Hvis du skolder dig, skal du følge disse **FØRSTEHJÆLPSRÅD**:
 - Skyl det skoldede område i koldt vand i mindst 10 minutter.
 - Læg en ren og tør forbindelse på.
 - Smør ikke creme, olie eller salve på det skoldede område.
 - ◆ Kogegrejet må **ALDRIG** fyldes til randen. Anvend kogegrej, som er bredere foroven end forneden, så væsken ikke koger over. Flasker med smal hals kan eksplodere, hvis de bliver for varme.
 - ◆ Kontroller **ALTID**, at børnemaden eller børnemælken ikke er for varm, når du giver den til barnet.
 - ◆ Sutteflasker må **ALDRIG** varmes op, mens sutten er skruet på. Flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.
9. Pas på, at du ikke beskadiger strømledningen.
 - ◆ Strømledningen eller stikket må aldrig komme i kontakt med vand eller varme overflader.
 - ◆ Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis strømledningen eller stikket er defekt.
10. Stå cirka en armlængde fra mikrobølgeovnen, når du åbner ovndøren.

Årsag: Du kan blive forbrændt af den varme luft eller damp, der strømmer ud af mikrobølgeovnen.
11. Mikrobølgeovnen skal altid være ren indvendig.

Årsag: Fastbrændte madrester eller olie ødelægger malingen og nedsætter mikrobølgeovnens ydeevne.
12. Der høres undertiden klikkelyde fra mikrobølgeovnen, når den er i brug. Det sker især under optøning af frosne madvarer.

Årsag: Når varmeeffekten ændres, høres denne lyd. Det er helt normalt.
13. Når mikrobølgeovnen startes, uden at der er mad i den, slås strømmen automatisk fra af sikkerhedsmæssige årsager. Efter 30 minutter kan du bruge ovnen igen.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

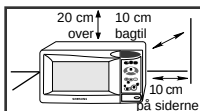
Når du laver mad eller tør frosne madvarer op ved anvendelse af engangsservice af plastic, papir eller andet brændbart materiale, bør du holde øje med maden i mikrobølgeovnen.

VIGTIGT

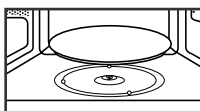
Mindre børn må **ALDRIG** bruge eller lege med mikrobølgeovnen. Børn skal altid være under opsyn, når de opholder sig i nærheden af mikrobølgeovnen, mens den er i brug. Genstande, der tiltrækker børns opmærksomhed, må ikke opbevares oven på mikrobølgeovnen.

Sådan installerer man mikrobølgeovnen

Stil mikrobølgeovnen på en plan og jævn overflade, der er så stærk, at den med sikkerhed kan bære mikrobølgeovnens vægt.



- 1 Når du installerer mikrobølgeovnen, skal du sørge for, at der kommer tilstrækkeligt med luft til den. Der skal mindst være 10 cm til nærmeste væg eller genstand fra siderne samt bagsiden af mikrobølgeovnen og 20 cm fri højde over den.



- 2 Fjern al emballage, som sidder indvendigt i mikrobølgeovnen ved levering. Monter rulleringen og drejetallerknen. Kontroller, at drejetallerknen roterer uhindret.

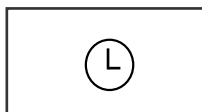
- * Ventilationshullerne må **ALDRIG** tildækkes. Ovnen kan blive overophedet, så den automatisk slår fra. Ovnen kan ikke bruges igen, før den er tilstrækkelig afkølet.
- * Af sikkerhedsmæssige årsager skal stikket sættes i en almindelig 3-benet, 230 V veksel strøm, 50 Hz AC jordet stikkontakt. Hvis apparatets strømledning er ødelagt, skal den udskiftes med en specialledning (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Kontakt din lokale forhandler ved udskiftning. I ISRAEL anvendes strømledningen PENCON(ZD16A), i SYDAFRIKA APEX LEADS SA16 og i NIGERIA, GHANA, KENYA samt Forenede Arabiske Emirater PENCON(UD13A1).
- * Mikrobølgeovnen må IKKE anbringes i varme eller fugtige omgivelser - f.eks. ved siden af en almindelig ovn eller nær en radiator. Specifikationerne for mikrobølgeovnens strømforsyning skal respekteres. Hvis du er nødt til at benytte en forlængerledning, skal den opfylde samme specifikation som strømledningen til mikrobølgeovnen. Mikrobølgeovnen skal aftørres indvendigt med en fugtig klud, inden du bruger den første gang. Det samme gælder pakningssiden på ovndøren.

Sådan indstiller man uret (M1733)

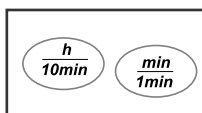
Mikrobølgeovnen har indbygget ur. Tiden kan enten indstilles til 24-timers visning eller 12-timers visning. Du skal stille uret:

- ◆ Når du installerer mikrobølgeovnen
- ◆ Efter strømsvigt

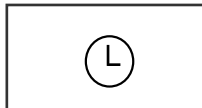
➤ Husk også at stille uret, når der skiftes fra sommertid til vintertid og omvendt.



- 1 Hvis du vil indstille tiden til... Så tryk på ⌚-knappen...
24-timers visning En gang
12-timers visning To gange



- 2 Indstil timer med h-knappen og minutter med min-knappen.



- 3 Når den korrekte tid vises, skal du trykke på ⌚-knappen igen for at starte uret.
Resultat: Tiden vises nu i displayet, når du ikke bruger mikrobølgeovnen.

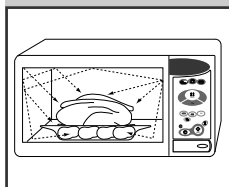
Sådan virker mikrobølgeovnen

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Den udløste energi bruges til at koge eller opvarme mad, uden at maden ændrer form eller farve.

Du kan bruge mikrobølgeovnen til at:

- ◆ Optø mad
- ◆ Opvarme færdigmad
- ◆ Tilberede mad

Grundprincipper for tilberedning



- 1 Magnetronen frembringer mikrobølger, som fordeles jævnt, når maden på drejetallerknen drejer rundt. Maden bliver derfor opvarmet ensartet.
- 2 Mikrobølgerne absorberes i det yderste lag af maden (2,5 cm). Opvarmningen fortsætter, efterhånden som varmen spredes inde i maden.
- 3 Der er stor forskel på, hvor lang ovtid de forskellige madvarer skal have. Det afhænger af følgende forhold:
 - ◆ Mængde og massefylde
 - ◆ Vandindhold
 - ◆ Starttemperatur (køleskabskold eller ej)



Inde i midten bliver maden varmet op, ved at varmen fra de yderste lag fordeles ind mod midten. Madlavningen fortsætter derfor efter, at du har taget maden ud af ovnen. Varmefordelingstiderne, der er anført i opskrifter og i denne betjeningsvejledning, skal derfor overholdes for at sikre:

- ◆ Ensartet tilberedning af maden helt ind til midten.
- ◆ Samme temperatur overalt i maden.

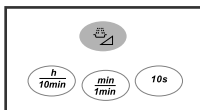
Sådan kontrollerer man, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt

DK

Med følgende enkle fremgangsmåde kan du til enhver tid kontrollere, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt.

Stil først en skål med vand på drejetallerknen.

Model: M1733

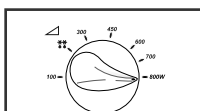


- 1 Tryk på  -knappen, og sæt tiden på 4-5 minutter ved at trykke på **1min**-knappen det ønskede antal gange.

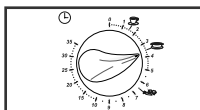


- 2 Tryk på  -knappen.
Resultat: Ovnens opvarmer nu vandet i 4-5 minutter.
Vandet bør koge efter endt opvarmning.

Model: M1713



- 1 Vælg fuld varmeeffekt ved at stille på **drejeknappen for indstilling af varmeeffekt**.



- 2 Sæt tiden på 4-5 minutter ved at dreje på **TIMER**-knappen.



Mikrobølgeovnen skal være tilsluttet en forskriftsmæssig stikkontakt. Drejetallerknen skal være på plads i ovnen. Hvis du ikke benytter fuld varmeeffekt, tager det længere tid at koge vandet.

Hvis du er i tvivl om noget, eller der opstår et problem

Hvis du støder på nedenstående problemer, bør du overveje, om problemet skyldes forhold, som er omtalt i det følgende.



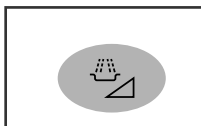
- Dette er normalt.
 - Dette er normalt.
 - Der er kondensvand i mikrobølgeovnen.
 - Der strømmer luft ved ovndøren og det ydre kabinet.
 - Lyset reflekteres ved ovndøren og det ydre kabinet.
 - Der strømmer damp ud af ovndøren eller ventilationshullerne.
- Mikrobølgeovnen starter ikke, når du trykker på ◇ -knappen. (M1733)
 - Er ovndøren lukket helt til?
- Mikrobølgeovnen starter ikke, når du drejer på TIMER-knappen. (M1713)
 - Er ovndøren lukket helt til?
- Maden er slet ikke opvarmet.
 - Har du indstillet timeren korrekt og/eller trykket på ◇ -knappen? (M1733)
 - Har du indstillet timeren korrekt? (M1713)
 - Er ovndøren lukket?
 - Er det elektriske kredsløb blevet overbelastet, hvorved der er sprunget en sikring, eller er et relæ slået fra?
- Maden har enten fået for meget eller for lidt.
 - Var ovntiden korrekt til denne type madvare?
 - Har du valgt rigtig varmeeffekt?
- Der dannes gnister i mikrobølgeovnen (lysbuedannelse).
 - Har du brugt kogegrej med metalkant?
 - Har du glemt en gaffel eller en anden metalgenstand i ovnen?
 - Er alufolien for tæt på mikrobølgeovnens indervæg?
- Mikrobølgeovnen forstyrrer radio- eller TV-modtagelsen
 - Når mikrobølgeovnen er tændt, kan den være en smule forstyrrende for radio- eller TV-modtagelsen. Dette er normalt. For at løse problemet, skal du installere ovnen i en vis afstand fra TV-apparater, radioer og antenner.
 - Hvis interferens detekteres af mikrobølgeovnens mikroprocessor, kan dis playet blive nulstillet. For at løse dette problem skal du tage stikket ud af kon takten og sætte det i på ny. Indstil tiden igen. (M1733)
- Hvis problemet ikke løses ved at følge ovenstående vejledning, skal du kontakte den lokale forhandler eller SAMSUNG serviceordning.

Tilberedning/opvarmning

*Denne vejledning beskriver, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad.
Du skal **ALTID** kontrollere indstillingen af mikrobølgeovnen, inden du går fra den.*

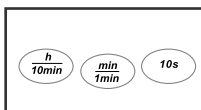
Stil først maden midt på drejetallerknen. Luk ovndøren.

Model: M1733

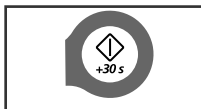


1 Tryk på  -knappen.

Resultat: Effekten 800 W (fuld varmeeffekt) vises i displayet:
Vælg effektniveau ved at trykke på  -knappen, indtil det ønskede watt-tal vises. Se tabellen med effektniveauer på næste side.



2 Indstil tilberedningstiden ved at trykke på knapperne **10min**, **1min** og **10s**.



3 Tryk på  -knappen.

Resultat: Ovnlyset tændes, og drejetallerknen roterer.
Tilberedningen starter, og mikrobølgeovnen bipper fire gange, når den er færdig.

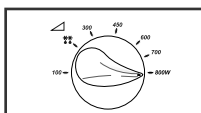


Du må **ALDRIG** tænde for mikrobølgeovnen, når den er tom.

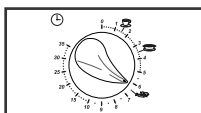


Hvis du vil varme en ret i kort tid ved fuld effekt (800 W), skal du trykke på **+30s** en gang pr. 30 sekunders tilberedningstid. Mikrobølgeovnen starter med det samme.

Model: M1713



1 Stil varmeeffekten på maksimum ved at dreje på **drejeknappen for indstilling af varmeeffekt**.
(FULD VARMEEFFEKT: 800 W)



2 Indstil tiden ved at dreje på **TIMER**-knappen.

Resultat: Ovnlyset tændes, og drejetallerknen roterer.



Du må **ALDRIG** tænde for mikrobølgeovnen, når den er tom.



Du kan ændre varmeeffekt under tilberedningen ved at dreje på **drejeknappen for indstilling af varmeeffekt**.

Effektniveauer

Du kan vælge mellem nedenstående effektniveauer.



Effektniveau	effekt	
	M1733	M1713
HØJ	800 W	800 W
OPPVARMING	-	700 W
MEDIUM HØJ	600 W	600 W
MEDIUM	450 W	450 W
MEDIUM LAV	300 W	300 W
OPTØNING(☞☞)	180 W	180 W
LAV/HOLDER VARM	100 W	100 W

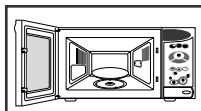
- ♦ Hvis du vælger en højere varmeeffekt, skal tilberedningstiden reduceres.
- ♦ Hvis du vælger en lavere varmeeffekt, skal tilberedningstiden øges.

Sådan afbryder man tilberedningen

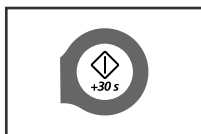
Du kan til enhver tid afbryde tilberedningen for at se til maden.

DK

Model: M1733



- 1 Hvis du vil afbryde tilberedningen midlertidigt, skal du:
Åbne ovndøren.
Resultat: Tilberedningen afbrydes. For at starte tilberedningen igen skal du lukke ovndøren og trykke på -knappen en gang til.

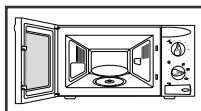


- 2 Hvis du vil afbryde tilberedningen helt, skal du:
Trykke på  -knappen to gange.
Resultat: Alle indstillinger annulleres.

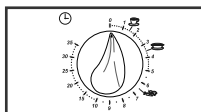


Du kan også annullere en indstilling, inden du starter tilberedningen, ved at trykke på Annuller-knappe()

Model: M1713



- 1 Hvis du vil afbryde tilberedningen midlertidigt, skal du:
Åbne ovndøren.
Resultat: Tilberedningen afbrydes. For at starte tilberedningen igen skal du lukke ovndøren.

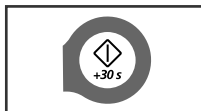


- 2 Hvis du vil afbryde tilberedningen helt, skal du:
Stille **TIMER**-knappen på "0".

Sådan justerer man tilberedningstiden

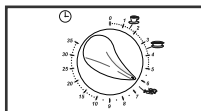
Model: M1733

Du kan øge tilberedningstiden ved at trykke på +30s én gang pr. 30 sekunder, som tilberedningstiden skal øges med.



Tryk på +30s én gang pr. 30 sekunders ekstra tilberedningstid.

Model: M1713



Du kan justere den resterende tilberedningstid ved at dreje på **TIMER**-knappen.

Sådan indstiller man varmefordelingstiden (M1733)

Hold timer-funktionen kan anvendes på to forskellige måder:

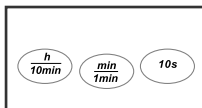
- ◆ *Som et almindeligt minutur*
- ◆ *Til at indstille varmefordelingstiden ved optøning.*



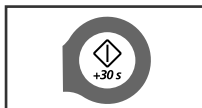
Som et almindeligt minutur.



- 1 Tryk på  -knappen.



- 2 Vælg den ønskede tid ved at trykke på knapperne **10min**, **1min** og **10s**.



- 3 Tryk på  -knappen.
Resultat: Mikrobølgeovnen bipper fire gange, når varmefordelingstiden er ovre.



På side 24 kan du se, hvordan du skal indstille varmefordelingstiden ved optøning.

Hurtig opvarmning

Model: M1733

Ved hurtig opvarmning indstilles tilberedningstiden automatisk, og du behøver derfor ikke at trykke på -knappen. Du kan ændre antallet af portioner ved at trykke på knappen for hurtig opvarmning det ønskede antal gange.

Stil først maden midt på drejetallerknen, og luk ovndøren.

Eksempel: Tryk på -knappen tre gange for at varme tre kopper kaffe. Se nedenstående tabel for yderligere oplysninger.



Tryk på knappen for hurtig opvarmning det ønskede antal gange.

Resultat: Tilberedningen starter efter ca. to sekunder. Når tilberedningen er færdig, sker følgende:

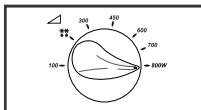
- 1) Mikrobølgeovnen bipper fire gange.
- 2) Et slutsignal lyder 3 gange.
- 3) Derefter vises klokkeslættet atter i displayet.



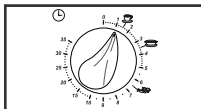
Du må kun bruge kogegrej, som er mikroovnfast.

Model: M1713

Stil først maden midt på drejetallerknen, og luk ovndøren.



1 Stil drejeknappen for indstilling af varmeeffekt på fuld effekt.



2 Drej på **TIMER**-knappen for at vælge hurtig opvarmning.

(drikkevarer, suppe/sauce eller færdigretter)



Du må kun bruge kogegrej, som er mikroovnfast.

Indstilling til hurtig opvarmning (M1713)

Her er nogle tips og anvisninger, som bør følges, når du tilbereder eller opvarmer mad med funktionen hurtig opvarmning.

Symbol	Madtype	Portion	Tilberedningstid	Varmedelingstid
	Drikkevarer	150 ml	1 min 30 sek.	1-2 min
	Suppe/sauce	200-250 ml	3 min 30 sek.	2-3 min
	Fresh vegetables	300 - 350 g	6 min 30 sek.	3 min

Indstilling til hurtig opvarmning (M1733)

I nedenstående tabel finder du de forskellige programmer, mængder, varmefordelingstider og anvisninger i forbindelse med hurtig opvarmning.



Knap	Madtype	Portion	Varmefordelingstid	Anvisninger
	Færdigret Afkølet	300-350 g 400-450 g	2 min	Anret færdigretten på en keramiktallerken, og dæk den til med plastfolie til mikrobølgeovn. Dette program er egnet til retter med 3 bestanddele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og tilbehør såsom kartofler, ris eller pasta).
	Drikkevarer Coffee, milk, tea, water	150 ml(1kop) 300 ml(2kopper) 450 ml(3kopper)	1-2 min	Hæld drikken op i keramikkrus, og opvarm utildækket. Stil 1 kop i midten, 2 kopper over for hinanden og 3 kopper i en cirkel. Lad kopperne stå i mikrobølgeovnen. Rør rundt i drikkevarerne før og efter varmefordelingstiden, og vær forsigtig, når du tager kopperne ud af ovnen (se forholdsreglerne for væsker).
	Suppe/sauce Afkølet	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2 min	Hæld suppen/saucen op i en dyb keramisk suppetallerken eller skål, og hold den tildækket under opvarmning, og mens den står. Rør rundt før og efter varmefordelingstiden.

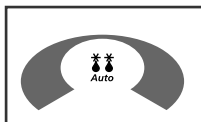
Sådan anvender man autooptøningsfunktionen (M1733)

DK

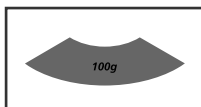
Med autooptøningsfunktionen kan du optø kød, fjerkræ eller fisk. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Du skal blot vælge program og indkode vægten.

➤ Du må kun anvende kogegrej, som er mikroovnfast.

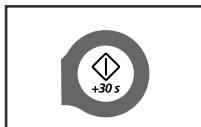
Anbring først de frosne madvarer midt på drejetallerknen, og luk ovndøren.



- 1 Tryk på Auto-knappen ().
Resultat: Følgende vises i displayet:



- 2 Indkod madens vægt ved at trykke på knappen **100 g**. Det er muligt at indkode op til 1500 g.



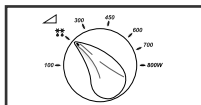
- 3 Tryk på  -knappen.
Resultat:
- ◆ Optøningen starter.
 - ◆ Når halvdelen af tiden er gået, bipper mikrobølgeovnen for at minde dig om, at du skal vende maden.
 - ◆ Tryk på  en gang til for at fortsætte optøningen.

➤ Du kan også optø mad manuelt. For at gøre dette skal du vælge funktionen tilberedning/opvarmning med et effektniveau på 180 W. Se afsnittet "Tilberedning/opvarmning" på side 16 for yderligere oplysninger.

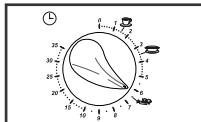
Manuel optøning af mad (M1713)

Med optøningsfunktionen kan du optø kød, fjerkræ eller fisk.

Stil først de frosne madvarer midt på drejetallerknen, og luk ovndøren.



- 1 Stil drejeknappen for indstilling af varmeeffekt på 180 W ().



- 2 Drej på **TIMER**-knappen for at vælge den ønskede tid.

Resultat: Optøningen starter.

➤ Du må kun anvende kogegrej, som er mikroovnfast.

Indstilling til autooptøning (M1733)

I nedenstående tabel finder du de forskellige autooptøningsprogrammer, mængder, varmefordelingstider og anvisninger.

Inden du begynder optøningen, skal du fjerne al emballage. Stil kød, fjerkræ og fisk på en keramiktallerken.

Kode	Madtype	Portion	Varmefordelingstid	Anvisninger
	Kød	200 - 1500 g	20 - 60 min	Dæk kanterne til med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er egnet til oksekød, lam, svinekød, bøffer, koteletter og hakket kød.
	Fjerkræ	200 - 1500 g	20 - 60 min	Dæk lår og vinger til med alufolie. Vend kyllingen, når ovnen bipper. Dette program er egnet til en hel kylling eller kyllingestykker.
	Fisk	200 - 1500 g	20 - 50 min	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er egnet til hele fisk eller fiskefileter.

Tilberedning i flere trin (M1733)

DK

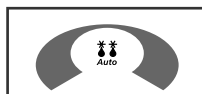
Mikrobølgeovnen kan indkodes til tilberedning af mad i op til fire trin.

Eksempel: Du vil optø og tilberede mad uden at skulle foretage ny indkodning efter hvert trin. På denne måde kan du for eksempel optø og tilberede 500 g fisk i fire trin:

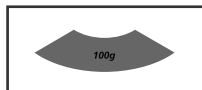
- ◆ **Optøning**
- ◆ **Varmefordeling i 20 minutter**
- ◆ **Tilberedning I**
- ◆ **Tilberedning II**



- * Du kan vælge mellem to og fire trin ved tilberedning i flere trin.
- * Hvis du vælger fire trin, skal det første trin være optøning, ligesom det andet trin skal være varmfordelingstid.
- * Tryk ikke på -knappen, før du har indkodet sidste trin.



- 1 Tryk på Auto-knappen() en eller flere gange.



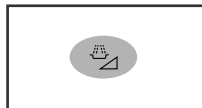
- 2 Indkod vægten ved at trykke på knappen **100 g** det antal gange, der passer (i eksemplet 500 g).



- 3 Tryk på -knappen.



- 4 Indkod varmfordelingstiden ved at trykke på knapperne **10min, 1min og 10s** det antal gange, der passer (i eksemplet 20 minutter).



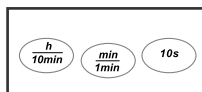
- 5 Tryk på -knappen.
Mikrobølgefunktion (I) Indkod om nødvendigt ffektniveauet ved at trykke på knappen en eller flere gange. (I eksemplet 600 W)



- 6 Indkod tilberedningstiden ved at trykke på knapperne **10min, 1min og 10s** det antal gange, der passer (i eksemplet 4 minutter).



- 7 Tryk på -knappen..
The microwave mode(II) ; if necessary, set the power level by pressing the button again one or more times. (450W in the example)



- 8 Indkod tilberedningstiden ved at trykke på knapperne **10min, 1min og 10s** det antal gange, der passer (i eksemplet 5 minutter).



- 9 Tryk på -knappen.
Resultat: De fire trin [optøning, varmfordeling og tilberedning (I, II)] vælges et ad gangen. Ved nogle optøningsprogrammer bipper ovnen, når halvdelen af tiden er gået, for at minde dig om, at du skal vende maden.
◆ Når tilberedningstiden er ovre, bipper ovnen fire gange.

Kogegrejsguide

Når du laver mad i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på, at mikrobølgerne skal kunne trænge ind i madvarerne uden at blive reflekteret eller absorberet af kogegrejet.

Du bør derfor vælge kogegrej med omhu. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side.

I nedenstående tabel kan du se, om en bestemt type kogegrej egner sig til brug i mikrobølgeovnen.

Kogegrej	Mikroovnfast	Kommentarer
Alufolie	✓ X	Du kan dække udsatte stykker af maden med små stykker alufolie. Hvis alufolien kommer for tæt på væggen i mikrobølgeovnen, eller hvis du bruger for meget alufolie, kan der opstå elektrisk lysbuedannelse.
Stegetallerken	✓	Må kun forvarmes i 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, keramik, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt egnet til brug i mikrobølgeovn, medmindre der er metalkant på.
Polyesterbakker eller papbakker	✓	Visse frostvarer sælges i disse bakker.
Emballage til færdigretter		
• Emballage af polystyren	✓	Færdigretter kan varmes direkte i emballagen af polystyren, men vær opmærksom på, at emballagen kan smelte, hvis den overophedes.
• Papirposer eller avispapir	X	Brandfarligt.
• Genbrugspapir eller metalklemmer	X	Kan forårsage lysbuedannelse.
Glasvarer		
• Ildfaste glas	✓	Kan anvendes medmindre der er metalkant på. Kan anvendes til at varme mad eller væske.
• Tynde glas	✓	Skrøbeligt glas kan gå i stykker ved for hurtig opvarmning.
• Glaskrucker	✓	Husk at tage låget af. Kun egnet til at opvarme mad.
Metal		
• Skåle, fade	X	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse eller brand.
• Fryseposer med metalklemmer	X	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Kan bruges ved korte tilberedningstider og under opvarmning. Kan også bruges til at absorbere overskydende vand eller fedt.
• Genbrugspapir	X	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Plastic		
• Plastbokse	✓	Ildfast termoplast er specielt egnet. Nogle typer plastic deformeres og misfarves ved stærk varme. Brug ikke melaminplast.
• Plastfolie	✓	Plastfolie er beregnet til at forhindre, at maden bliver tør. Plastfolie bør ikke komme i kontakt med maden. Når du fjerner plastfolien, skal du være forberedt på, at der kan strømme varm damp op fra maden.
• Fryseposer	✓ X	Fryseposer må kun sættes i ovnen, hvis de tåler kogning/ovnvarme. Fryseposerne må ikke være lufttætte. Prik om nødvendigt hul på posen med en gaffel.
Vokspapir eller fedttæt papir	✓	Kan anvendes til at forhindre udtørring af maden og fedtstænk i mikrobølgeovnen.



Kogeguide

DK

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger ind i maden, idet den tiltrækkes af madens væske-, fedt- og sukkerindhold.

Mikrobølgerne får molekylerne i maden til at bevæge sig hurtigt. Molekylernes hurtige bevægelser skaber friktion, og maden koges ved den derved opståede varme.

TILBEREDNING

Kogegrej til tilberedning ved mikrobølger

Det valgte kogegrej skal være af en type, der gør det muligt for mikrobølgeenergien at trænge i maden. Mikrobølgerne kastes tilbage af metaller som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, medens de trænger igennem keramik, glas, porcelæn og plastik, samt papir og træ. Anvend derfor aldrig metalbeholdere ved tilberedning.

Madvarer der er egnede til tilberedning ved mikrobølger

Flere typer madvarer er egnede til tilberedning ved mikrobølger, herunder friske og frosne grønsager, frugt, pasta, ris, kornprodukter, bønner, fisk og kød. Sovse, cremesauce, suppe, kage, henkogt frugt, og chutney kan tilberedes i en mikrobølgeovn. Som hovedregel kan mikrobølger anvendes til enhver type madvare der normalt vil blive tilberedt på et komfur. Smeltning af smør og chokolade, f.eks. (se kapitlet "Specielle vink").

Tildækning under tilberedning

Tildækning af maden under tilberedning er vigtig, idet den fordampede væske frigøres som dampe og bidrager til kogningsprocessen. Maden kan tildækkes på forskellige måder, f.eks. med en keramikplade, plastikdeksel eller plastfolie.

Varmefordelingstid

Efter tilberedning skal maden ikke tages ud straks, men stå et stykke tid således, at temperaturen kan udjævnes i maden.

Tilberedningsguide for frosne grønsager

Anvend en passende ildfast glasskål. Kog tildækket i den angivne minimumstid – se tabel. Fortsæt kogningen for at opnå det ønskede resultat.

Rør to gange under kogningen og en gang derefter. Tilsæt salt, krydderier og smør efter kogningen. Læg låg på under varmfordelingstiden.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Spinat	150 g	600 W	5 - 5 1/2	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Broccoli	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Ærter	300 g	600 W	9 - 9 1/2	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønne bønner	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønsagsblanding (gulerødder/ærter/majs)	300 g	600 W	8 1/2 - 9 1/2	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønsagsblanding (kinesisk)	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

Kogeguide (fortsat)

Tilberedningsguide for friske grønsager

Anvend en passende ildfast glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spsk.) pr. 250 g medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Kog tildækket i den angivne minimumstid – se tabel. Fortsæt kogningen for at opnå det ønskede resultat.

Rør en gang under kogningen og en gang derefter. Tilsæt salt, krydderier og smør efter kogningen.

Lad grønsagerne stå tildækket i en varmefordelingstid på 3 minutter.

Vink: Skær grønsagerne i lige store stykker. Jo mindre stykker, desto kortere kogetid.

Alle friske grønsager bør koges ved maksimal effekt (800 W).

Madvare	Portion	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g	5 - 5 ½ 8 ½ - 9	3	Kog i lige store buketter. Arranger broccolien så stammen peger mod centrum.
Rosenkål	250 g	6-7	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand.
Gulerødder	250 g	5 - 5 ½	3	Skær gulerødderne i lige store stykker.
Blomkål	250 g 500 g	5 ½ - 6 9 - 9 ½	3	Kog i lige store buketter. Skær store buketter over. Arranger så stammen peger mod centrum.
Courgetter	250 g	4 - 4 ½	3	Skær courgetterne i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand or en klat smør. Kog indtil courgetterne er møre.
Auberginer	250 g	4 - 4 ½	3	Skær auberginerne i små skiver og dryp med 1 spsk. citronsaft.
Porrer	250 g	5 - 5 ½	3	Skær porrerne i tykke skiver.
Champignoner	125 g 250 g	2 3 ½ - 4	3	Kog champignonerne hele eller i skiver. Tilsæt ikke vand. Dryp med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Lad væsken løbe fra inden servering.
Løg	250 g	6 - 6 ½	3	Skær løgene i halve eller skiver. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.
Peberfrugter	250 g	5 - 5 ½	3	Skær peberfrugterne i små stykker.
Kartofler	250 g 500 g	5 - 6 8 - 9	3	Vej kartoflerne og skær dem i lige store halve eller kvarte stykker.
Kålrabi	250 g	5 ½ - 6	3	Skær kålraben i små terninger.



Kogeguide (fortsat)

DK

Tilberedningsguide for ris og pasta

Ris: Anvend en stor ildfast glasskål med låg. Risens fylde vil blive fordoblet under kogningen. Kog tildækket.
Rør rundt efter kogetiden og inden varmfordelingstiden, og tilsæt salt eller krydderier og smør.
Vær opmærksom på, at risene måske ikke har absorberet alt vandet under kogetiden.

Pasta: Anvend en stor ildfast glasskål. Tilsæt kogende vand og en smule salt, og rør godt rundt. Kog utildækket.
Rør rundt en gang i mellem under og efter kogningen. Dæk pastaen til under varmfordelingstiden, og si derefter vandet grundigt fra.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Hvide ris (forkogt)	250 g	800 W	17 - 18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris (forkogt)	250 g	800 W	22 - 23	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris	250 g	600 W	22 - 23	10	Tilsæt 600 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vandris)	250 g	800 W	18 - 19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Majsblanding (ris + majs)	250 g	800 W	19 - 20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250 g	800 W	11 - 12	5	Tilsæt 1000 ml kogende vand.



OPVARMNING

Mikrobølgeovnen genopvarmer mad på en brøkdel af den tid det tager, hvis man anvender almindelig ovn eller komfur.

Anvend varmeeffekterne og opvarmningstiderne i den følgende tabel som rettesnor. Tiderne i tabellen er udregnet på grundlag af drikkevarer med en stuetemperatur på +18 til +20°C, madvarer med en temperatur på +5 til +7°C.

Arrangement og tildækning

Undgå opvarmning af større stykker som f.eks. stege. Store stykker vil ofte koge for længe og udtørre inden centrum er fuldt opvarmet. Opvarmning af mindre stykker giver de bedste resultater.

Varmeeffekter og omrøring

Nogle madvarer kan opvarmes ved en varmeeffekt på 800W, medens du ved andre bør anvende 600W, 450W eller kun 300W.

Anvend tabellen, hvis du er i tvivl. Som hovedregel er det bedst at opvarme mad ved lav varmeeffekt, hvis madvaren skrøbelig, i store mængder, eller hvis den opvarmes meget hurtigt (som f.eks. tærter af hakket kød).

Du får de bedste resultater, hvis du rører rundt eller vender maden under opvarmning. Rør eventuelt også rundt inden servering.

Vær særlig forsigtig når du opvarmer drikkevarer og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning, for at undgå stødkogning og dermed risiko for skoldning. Behold mad- eller drikkevaren i oven under varmefordelingstiden. Det kan anbefales at stikke en plastikske eller glasvind i drikkevarerne. Undgå at overophede (og dermed ødelægge) maden.

Det er bedre at beregne en kort kogetid, for derefter at lægge yderligere tid til om nødvendigt.

Opvarmnings- og varmefordelingstider

Første gang du opvarmer madvarer, vil det være en god idé at notere den tid det tager - til fremtidig brug.

Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm og gennemvarmet.

Lad maden stå et kort tidsrum efter opvarmningen, så temperaturen udjævnes.

Den anbefalede varmefordelingstid er 2-4 minutter, medmindre andet er angivet i tabellen.

Vær særlig forsigtig ved opvarmningen af drikkevarer og babymad. Se også kapitlet indeholdende sikkerhedsforskrifter.

Opvarmnings af drikkevarer

Beregn altid en varmefordelingstid på mindst 20 sekunder, så temperaturen kan udjævnes. Rør rundt under opvarmning, hvis det er nødvendigt, og rør ALTID rundt efter. For at undgå stødkogning og dermed risiko for skoldning, anbefales det at stikke en plastikske eller glasvind i drikkevarerne og røre rundt før under og efter opvarmningen.

Opvarmnings af babymad

Babymad: Hæld babymaden i en dyb tallerken og læg et plastikklåg over. Rør maden grundigt efter opvarmning! Lad den stå yderligere 2-3 minutter. Rør rundt igen og kontroller temperaturen. Den anbefalede serveringstemperatur er 30-40°C.

Kogeguide (fortsat)

DK

Babymælk: Hæld mælken i en helt ren glasflaske. Opvarm uden låg. Hvis flasken opvarmes med sutten på, kan den eksplodere, hvis mælken bliver overophedet. Ryst flasken grundigt inden varmfordelingstiden og yderligere en gang inden servering! Kontroller altid mælkens temperatur inden du giver den til barnet. Den anbefalede serveringstemperatur er ca. 37°C.

Bemærk: Babymad skal altid kontrolleres grundigt inden servering, for at forhindre, at barnet brænder sig. Anvend nedenstående tabels varmeeffekter og tider som rettesnor ved opvarmning.

Opvarmning af mad- og drikkevarer

Anvend tabellens varmeeffekter og tider som rettesnor ved opvarmning.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instructions
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper)	800 W	1 ½ 2 ½ 3 ½	1 - 2	Hæld drikken i kopper og opvarm uden låg. Opvarmes en kop, placeres den i midten. To kopper placeres overfor hinanden og tre i en cirkel. Lad drikken stå i ovnen under varmfordelingstiden og omrør grundigt.
Suppe (afkølet)	250 g 450 g	800 W	3 - 3 ½ 4 ½ - 5	2 - 3	Hæld suppen i en dyb tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør grundigt efter opvarmning og igen inden servering.
Stuvning (afkølet)	350 g	600 W	6 - 7	2 - 3	Hæld stuvningen på en tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør rundt lejlighedsvis under opvarmningen og igen inden varmfordelingstiden og serveringen.
Pasta med sovs (afkølet)	350 g	600 W	4 ½ - 5 ½	3	Læg pastaen (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flad tallerken. Dæk til med plastfolie. Rør inden servering.
Fylدت pasta med sovs (afkølet)	350 g	600 W	5 ½ - 6 ½	3	Læg den fyldte pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør rundt lejlighedsvis under opvarmningen og igen inden varmfordelingstid og servering.
Færdigret (afkølet)	350 g 450 g	600 W	6 - 7 7 - 8	3	Læg en afkølet færdigret på 2-3 portioner på en tallerken. Dæk til med plastfolie.

Kogeguide (fortsat)

Opvarmning af babymad og -mælk

Anvend tabellens angivelser af varmeeffekt og tid som rettesnor ved opvarmning.



Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instructions
Babymad (grønsager + kød)	190 g	600 W	30 sek.	2 - 3	Hæld babymaden i en dyb tallerken. Kog med låg. Rør rundt efter kogetiden. Lad maden stå i 2-3 minutter. Rør rundt inden servering og kontroller temperaturen omhyggeligt.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	20 sek.	2 - 3	Hæld grøden i en dyb tallerken. Kog med låg. Rør rundt efter kogningen. Lad grøden stå i 2-3 minutter. Rør grundigt inden serveringen og kontroller temperaturen omhyggeligt.
Babymælk	100 ml 200 ml	300 W	40 sek. 1 min 10 sek.	2 - 3	Ryst eller rør mælken grundigt og hæld den på en helt ren glasflaske. Placer flasken midt på pladen. Kog uden låg. Ryst mælken grundigt og lad den stå i mindst 2 minutter. Ryst grundigt igen, inden servering og kontroller temperaturen omhyggeligt.

OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af frossen mad. Mikrobølgerne tør maden nænsomt op i løbet af kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis man skulle få uventede gæster.

Frossen fjerkræ skal optøs meget grundigt inden tilberedning. Fjern eventuelle metalsnore og tag fjerkræet ud af indpakning, så væsken fra optøningen kan løbe ud.

Sæt den frosne mad på en tallerken uden at dække den til. Vend den midtvejs under optøningen. Hæld væske fra og fjern kråsen så hurtigt som muligt.

Kontroller undervejs om maden føles varm.

Hvis mindre dele af maden begynder at blive opvarmet, kan du beskytte dem ved at pakke dem ind i mindre stykker aluminiumsfolie under optøningen.

Hvis det yderste af fjerkræet begynder blive opvarmet, kan du afbryde optøningen og lade maden stå i 20 minutter inden du fortsætter.

Kogeguide (fortsat)

Lad fisk, kød og fjerkræ hvile for at fuldbyrde optøningen. Varmefordelingstiden vil variere alt efter hvor stor mængde der skal tøs op. Se nedenstående tabel.

Vink: Flade madvarer tør op hurtigere en tykke, små mængder kræver kortere optøningstid end store. Vær opmærksom på dette når du fryser og optør mad.

Anvend følgende tabel som rettesnor ved optøning af mad med temperaturer på -18 to -20 °C.

Alle frosne madvarer skal optøs ved den dertil egnede effekt (180 W).

Madvare	Portion	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Kød				
Hakket oksekød	200 g	7 - 8	5 - 15	Læg kødet på en flad tallerken. Beskyt tynde kanter med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
	400 g	13 - 15		
Svinekoteletter	250 g	7 1/2 - 8		
Fjerkræ				
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	15 - 16	15 - 40	Læg kyllingestykkerne på en flad tallerken med skindsiden, nedad. Hele kyllinger lægges først med brystsiden nedad. Beskyt de tynde dele såsom vinger og endestykker med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Hel kylling	900 g	32 - 34		
Fisk				
Fiskefileter	200 g (2 stk)	7 - 8	5 - 15	Læg de frosne fisk midt på en flad tallerken. Gem tynde dele under tykke. Beskyt tynde dele med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
	400 g (4 stk)	13 - 14		
Frugt				
Bær	250 g	7 - 8	5 - 10	Fordel frugten på en flad glastallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker	2 stk	1 - 1 1/2	5 - 10	Rundstykker arrangeres cirkulært, brød horisontalt på et stykke køkkenrulle midt på pladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
(å ca. 50 g)	4 stk	2 1/2 - 3		
Toast/Sandwich	250 g	5 - 5 1/2		
Rugbrød (hvede + rug/flerkorn)	500 g	9 - 11		

Specielle vink

SMELTNING AF SMØR

Læg 50g smør i en dyb glasskål. Læg et plastiktåg over.
Varm op i 30-40 sekunder ved 800 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE

Læg 100 g chokolade i en lille dyb glasskål.
Varm op i 4-6 minutter, til chokoladen er smeltet.
Rør en eller to gange under smeltningen.

SMELTNING AF KRYSTALLISERET HONNING

Læg 20 g krystalliseret honning i en lille dyp glasskål.
Varm op i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF GELATINE

Læg tørre gelatineplader (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Læg derefter den afdryppede gelatine i en lille ildfast glasskål.
Varm op i 1 minut ved 300 W.
Rør rundt efter smeltning.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER)

Bland glasurpulver (ca.14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Kog i ildfast glasskål i 3 1/2 - 4 1/2 minutter ved 800 W, til glasuren er gennemsigtig.
Rør to gange under kogningen.

TILBEREDNING AF SYLTETØJ

Hæld 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en passende ildfast glasskål med låg.
Tilsæt 300 g sukker og rør grundigt.
Kog med låg i 10 - 12 minutter ved 800 W.
Rør flere gange under kogningen. Hæld syltetøjet direkte over i glas med skruelåg.
Lad glassene stå åbne i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) i henhold til instruktionerne fra producenten og rør grundigt. Anvend en passende ildfast glasskål med låg.
Kog med låg i 6 1/2 - 7 1/2 minutter ved 800 W.
Rør grundigt flere gange under kogningen.

BRUNING AF HAKKEDE MANDLER

Drys 30 g hakkede mandler ud på en mellemstor tallerken.
Brun mandlerne 3 1/2 - 4 1/2 minutter ved 600 W, og rør flere gange under tilberedningen.
Lad retten stå i ovnen 2 - 3 minutter. Anvend handsker når du tager den ud!

Rengjøre mikrobølgeovnen

DK

Følgende deler av mikrobølgeovnen skal rengjøres med jevne mellomrom. Ellers kan matrester og fettflekker brenne seg fast, slik at det blir vanskelig å få ovnen ren igjen.

- **Innvendige og utvendige overflater.**
- **Ildøren og dørhengslene.**
- **IDen roterende tallerkenen og rulleringen.**



Du skal ALLTID kontrollere at dørhengslene er rene, og at døren kan lukkes helt igjen.

- 1 Vask mikrobølgeovnen utvendig med en myk klut og varmt såpevann. Vask deretter med en fuktig klut uten såpevann, og tørk av mikrobølgeovnen med en tørr klut.
- 2 Bruk såpevann til å fjerne fettsprut og flekker på veggene innvendig i mikrobølgeovnen og på rulleringen. Vask deretter med en fuktig klut uten såpevann, og tørk av mikrobølgeovnen med en tørr klut.
- 3 Fastbrent mat og dårlig lukt fjernes ved å stille en kopp uttynnet sitronsaft på den roterende tallerkenen. Slå på mikrobølgeovnen i 10 minutter med full varmeeffekt.
- 4 Den roterende tallerkenen kan vaskes i oppvaskmaskinen.



DET MÅ IKKE komme vann inn i ventilasjonsåpningene. Bruk ALDRI skurepulver eller oppløsningsmiddel. Pakningene på ovnsdøren skal rengjøres spesielt omhyggelig.

- Det må ikke være partikler på pakningene.
- Det må ikke være partikler som kan komme i klemme i ovnsdøren,
- Slik at den ikke kan lukkes helt igjen

Oppbevaring og reparasjon av mikrobølgeovnen

Du bør ta noen få enkle forholdsregler, før du reparerer eller oppbevarer mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovnen må aldri tas i bruk hvis ovnsdøren eller dørhengslene er defekte:

- **Ødelagte dørhengsler.**
- **Ødelagte pakninger.**
- **Bøyd eller bulket ytre kabinett.**

Reparasjoner må kun utføres av kvalifisert servicepersonale.



Du må under INGEN omstendigheter avmontere mikrobølgeovnens ytre kabinett. Hvis mikrobølgeovnen er defekt, eller hvis du ikke er sikker på at den fungerer som den skal, skal du:

- Ta støpselet ut av stikkontakten.
- Sende mikrobølgeovnen til reparasjon.



Mikrobølgeovnen skal oppbevares på et tørt og støvfritt sted.

Forklaring: Støv og fukt kan ødelegge komponentene i mikrobølgeovnen..



Denne mikrobølgeovnen er ikke beregnet for kommersiell bruk.

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG etterstreber å utvikle og forbedre sine produkter hele tiden. Vi forbeholder oss derfor retten til å endre tekniske data uten forutgående varsel



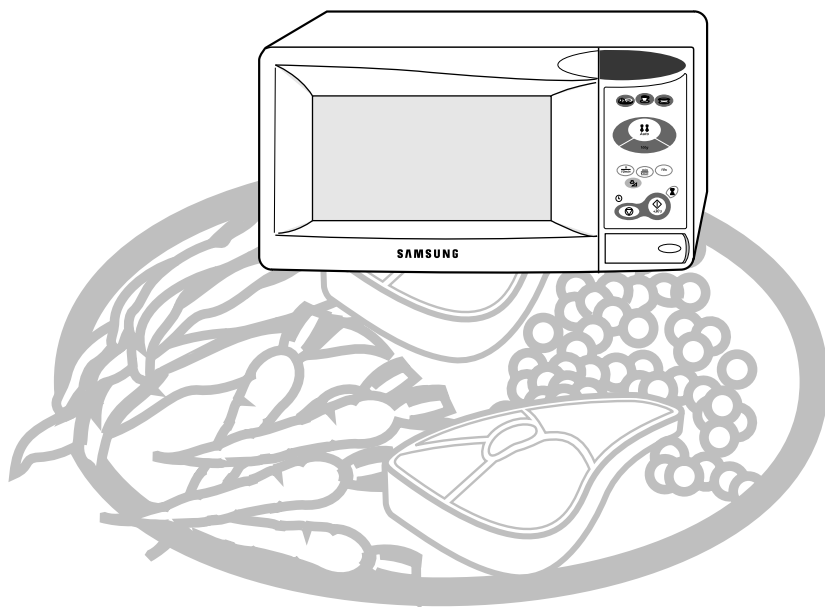
Modell	M1733 / M1713
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølge	1200 W
Varmeeffekt	100 W/800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Avkjøling	Motordrevet kjølevifte
Mål (b x h x d) Utvendige mål Innvendige mål	489 x 275 x 351 mm 306 x 201 x 322 mm
Volum	20 liter
Vekt Netto	Ca. 13,5 kg





MICROWAVE OVEN M1733 / M1713

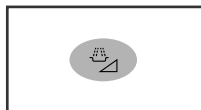
Owner's Instructions



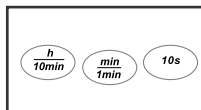
Quick Look-up Guide (M1733)

GB

If you want to cook some food



- 1 Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the  button once or more times.

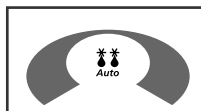


- 2 Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** or **10s** buttons as required.

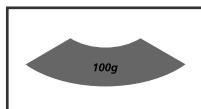


- 3 Press the  button.
Result: Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

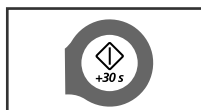
If you want to defrost some food



- 1 Place the frozen food in the oven.
Press the **Auto** () button.



- 2 Select the weight by pressing the **100g** buttons as required.



- 3 Press the  button.

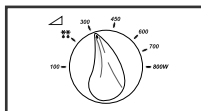
If you want to add an extra minute



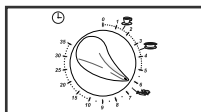
- 1 Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

Quick Look-up Guide (M1713)

If you want to cook some food

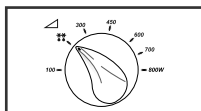


- 1 Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

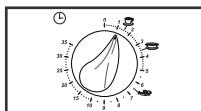


- 2 Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

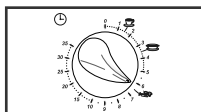


- 1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to (450W).



- 2 Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

If you want to adjust the cooking time



- 1 Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

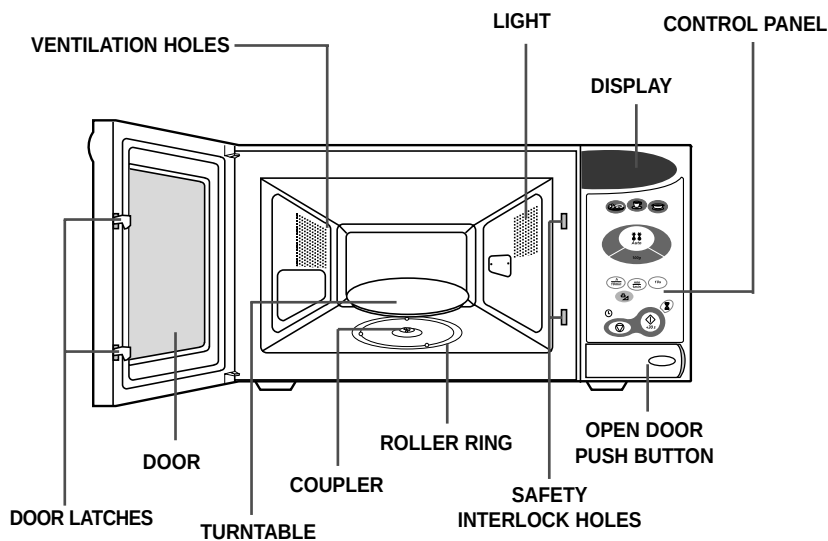
Contents



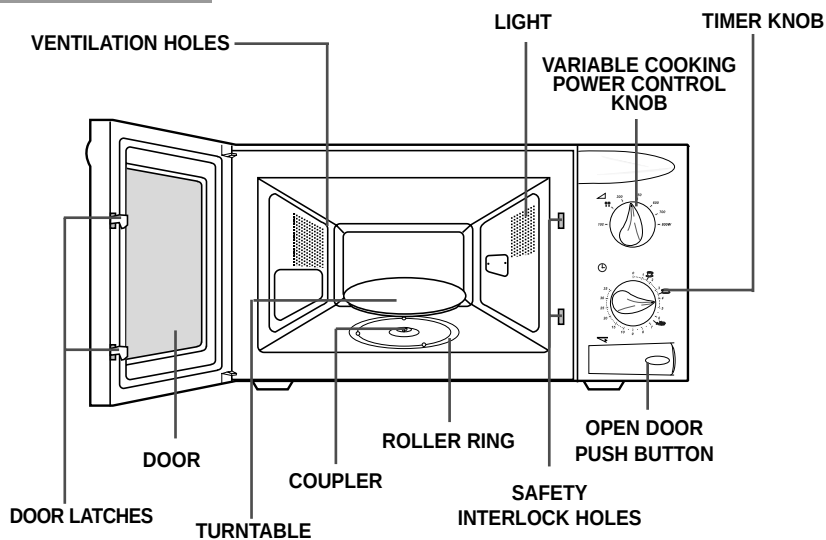
Quick Look-up Guide	2
Oven	5
Control Panel	6
Accessories	8
Using this Instruction Booklet	9
Safety Precautions.....	10
Installing Your Microwave Oven.....	12
Setting the Time(M1733)	12
How a Microwave Oven Works	13
Checking that Your Oven is Operating Correctly.....	14
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem.....	15
Cooking/Reheating.....	16
Power Levels	17
Stopping the Cooking.....	18
Adjusting the Cooking Time	18
Setting a Standing Time (M1733)	19
Using the Instant Reheat Feature	20
Instant Reheat Settings	20
Using the Auto Defrost Feature	22
Manual Defrosting Food (M1713)	22
Auto Defrost Settings (M1733)	23
Multistage Cooking (M1733)	24
Cookware Guide	25
Cooking Guide	26
Cleaning Your Microwave Oven.....	33
Storing and Repairing Your Microwave Oven	34
Technical Specifications	35

Oven

Model : M1733

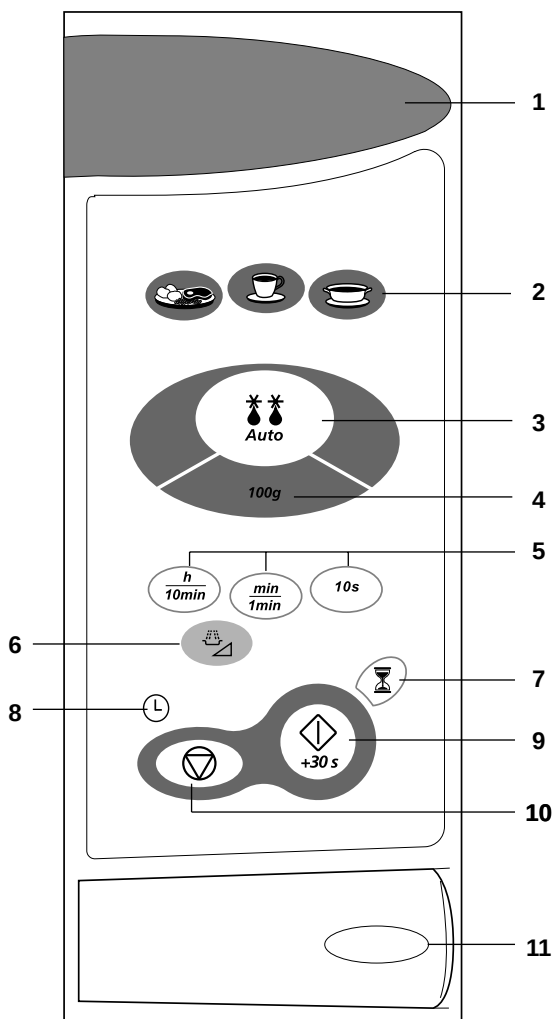


Model : M1713



Control Panel (M1733)

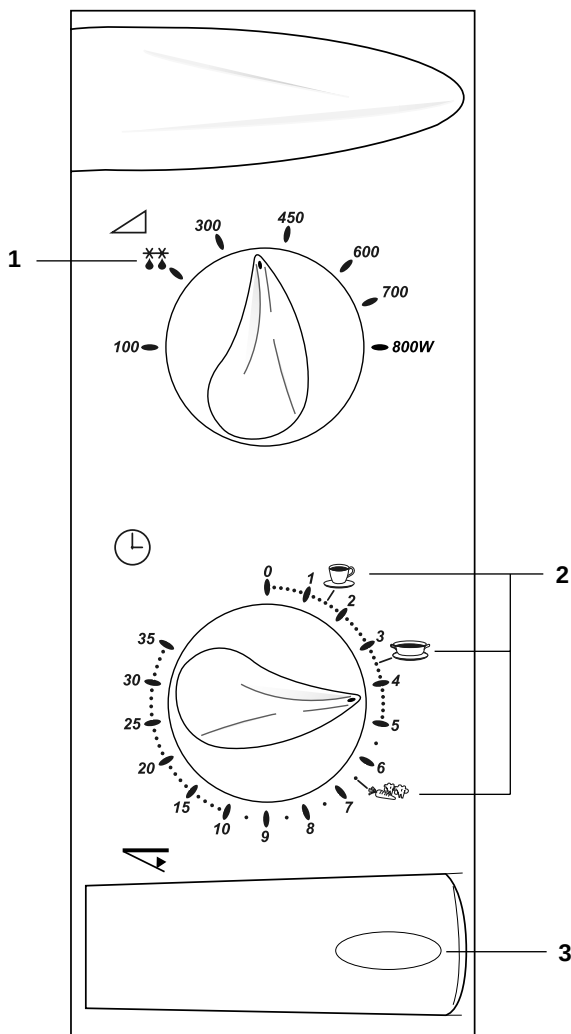
GB



1. DISPLAY
2. INSTANT REHEAT SELECTION
3. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION
4. WEIGHT SELECTION
5. TIME SETTING
6. MICROWAVE MODE SELECTION

7. STANDING TIME SETTING
8. CLOCK SETTING
9. START BUTTON
10. STOP / CANCEL BUTTON
11. OPEN DOOR PUSH BUTTON

Control Panel (M1713)

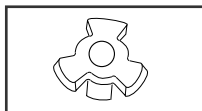


1. DEFROST
2. INSTANT REHEAT
3. OPEN DOOR PUSH BUTTON

Accessories

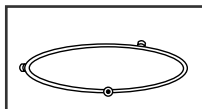
GB

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



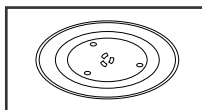
1 Coupler, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the turntable.



2 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



3 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting onto the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface. It can be easily removed for cleaning.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ◆ *Safety precautions*
- ◆ *Suitable accessories and cookware*
- ◆ *Useful cooking tips*

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ◆ *Cooking food*
- ◆ *Defrosting food*
- ◆ *Adding extra cooking time*

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use two different symbols.



Important



Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

- (1) Door, door seals and sealing surfaces
 - (2) Door hinges (broken or loose)
 - (3) Power cable
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions



Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:

- ◆ Metallic containers
- ◆ Dinnerware with gold or silver trimmings
- ◆ Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:

- ◆ Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
Ex) Baby food jars
- ◆ Airtight food.
Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.

Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.

Reason: The oven walls may be damaged.

Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.

The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.

Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.

Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.

Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, although they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- ◆ Do not store flammable materials in the oven
- ◆ Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- ◆ Do not use your microwave oven to dry newspapers
- ◆ If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)



8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ◆ ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
 - ◆ Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
 - ◆ Take care when handling the container after heating. You may burn yourself, if the container is too hot.
 - ◆ A risk of delayed eruptive boiling exists.
 - ◆ To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
 - ◆ In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
 - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
 - Cover with a clean, dry dressing.
 - Do not apply any creams, oils or lotions.
 - ◆ NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
 - ◆ ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
 - ◆ NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
9. Be careful not to damage the power cable.
- ◆ Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
 - ◆ Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
12. "Clicking" sound might be noticed while operating, especially at defrosting mode.
Reason: When the electrical power output is changing, you may hear that sound. This is normal.
13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

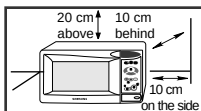
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

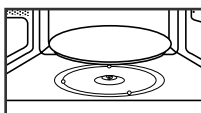
Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven.



- 1 When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.



- 2 Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

- * **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- * For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).
- * **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

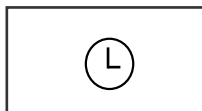
Setting the Time (M1733)

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- ◆ **When you first install your microwave oven**
- ◆ **After a power failure**



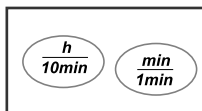
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



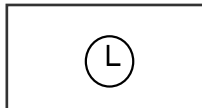
- 1 To display the time in the... Then press the  button...

24-hour notation
12-hour notation

Once
Twice



- 2 Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** buttons.



- 3 When the right time is displayed, press the  button again to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

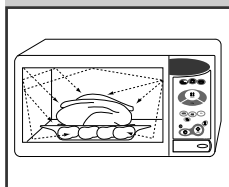
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ◆ Defrost
- ◆ Instant Reheat
- ◆ Cook

Cooking Principle



- 1 The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
- 2 The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
- 3 Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
 - ◆ Quantity and density
 - ◆ Water content
 - ◆ Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

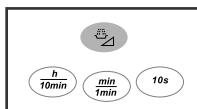
- ◆ Even cooking of the food right to the centre
- ◆ The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable.

Model : M1733

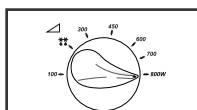


- 1 Press the  button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1min** button the appropriate number of times.

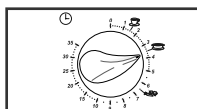


- 2 Press  button.
Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes.
The water should then be boiling.

Model : M1713



- 1 Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



- 2 Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob.



The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

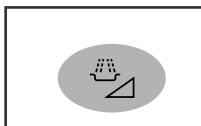
- This is normal.
 - Condensation inside the oven
 - Air flow around the door and outer casing
 - Light reflection around the door and outer casing
 - Steam escaping from around the door or vents
 - The oven does not start when you press the  button.(M1733)
 - Is the door completely closed?
 - The oven does not start when you turn the TIMER knob.(M1713)
 - Is the door completely closed?
 - The food is not cooked at all
 - Have you set the timer correctly and/or pressed the  button?(M1733)
 - Have you set the timer correctly? (M1713)
 - Is the door closed?
 - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
 - The food is either overcooked or undercooked
 - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
 - Was an appropriate power level chosen?
 - Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
 - Have you used a dish with metal trimmings?
 - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
 - Is aluminium foil too close to the inside walls?
 - The oven causes interference with radios or televisions
 - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
 - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.(M1733)
- If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

*The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.*

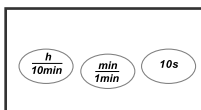
First, place the food in the centre of the turntable. Close the door

Model : M1733



- 1 Press the button.

Result: The 800W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



- 2 Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



- 3 Press the button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

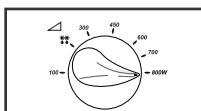


Never switch the microwave oven on when it is empty.

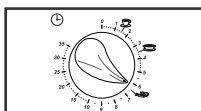


If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(800W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Model : M1713



- 1 Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 800 W)



- 2 Set the time by turning **TIMER** knob.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.



Never switch the microwave oven on when it is empty



You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

You can choose among the power levels below.



Power Level	Output	
	M1733	M1713
HIGH	800 W	800 W
REHEAT	-	700 W
MEDIUM HIGH	600 W	600 W
MEDIUM	450 W	450 W
MEDIUM LOW	300 W	300 W
DEFROST(❄️)	180 W	180 W
LOW / KEEP WARM	100 W	100 W

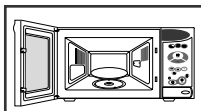
- ♦ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
 ♦ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

GB

You can stop cooking at any time to check the food.

Model : M1733



- 1 To stop temporarily;

Open the door.

Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press  again.



- 2 To stop Completely;

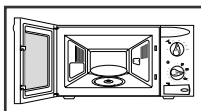
Press the  button.

Result: The cooking stops.

If you wish to cancel the cooking settings, press the **Cancel**() button again.

 You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Cancel** () button.

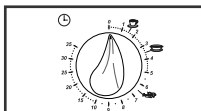
Model : M1713



- 1 To stop temporarily;

Open the door.

Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.



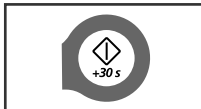
- 2 To stop completely;

Turn the **TIMER** knob to "0".

Adjusting the Cooking Time

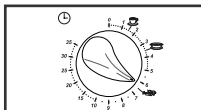
Model : M1733

*You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.*



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Model : M1713



Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob

Setting a Standing Time (M1733)

The Hold Timer can be used in two different ways:

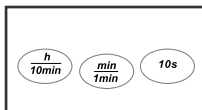
- ◆ *As a simple cooking timer*
- ◆ *To set a standing time for defrosting.*



As a simple cooking timer.



- 1 Press the  button.



- 2 Select the required time by pressing the **10min**, **1min**, and **10s** buttons.



- 3 Press the  button.
Result: The oven beeps four times when the standing time is over.



To set the standing time during defrosting. See page 24.

Using the Instant Reheat Feature

(Model :M1733)

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the  button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Example: Press the  button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table below.



Press the **Instant Reheat** button which you want the required number of times

Result: Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

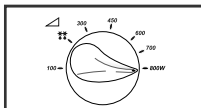
- 1) The oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



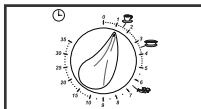
Use only recipients that are microwave-safe.

(Model :M1713)

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



- 1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



- 1 Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat.
(drinks or soup/sauce, fresh vegetables).



Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat Setting (M1713)

Here are a few tips and recommendations to be followed when reheating food with the Instant Reheat Feature.

Symbol	Serving Type	Serving Size	Cooking Time	Standing Time
	Drinks	150 ml	1 min 30 sec	1-2 mins
	Soup/Sauce	200-250 ml	3 min 30 sec	2-3 mins
	Fresh vegetables	300 - 350 g	6 min 30 sec	3 mins

Instant Reheat Settings (M1733)

The following table presents the various Instant Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.



Button	Serving Type	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	Ready Meal Chilled	300-350 g 400-450 g	2 mins	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta.
	Drinks Coffee, milk, tea, water	150 ml(1cup) 300 ml(2cups) 450 ml(3cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
	Soup/Sauce Chilled	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2 mins	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.

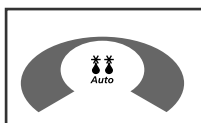
Using the Auto Defrost Feature (M1733)

GB

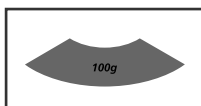
The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

➤ Use only dishes that are microwave-safe.

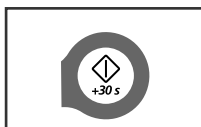
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



- 1 Press the **Auto** (❖❖) button.
Result: The following indication is displayed:



- 2 Select the food weight by pressing the **100g** button. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



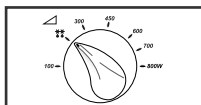
- 3 Press button.
Result:
 - ◆ Defrosting begins.
 - ◆ The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
 - ◆ Press again to finish defrosting

➤ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 16 for further details.

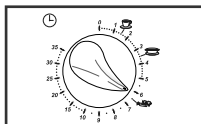
Manual Defrosting Food (M1713)

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



- 1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to 180 W (❖❖).



- 2 Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
Result: Defrosting begins.

➤ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Defrost Settings (M1733)

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a turntable.

Food	Serving Size	Standing Time	Recommendation
 Meat	200 - 1500 g	20 - 60 mins	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
 Poultry	200 - 1500 g	20 - 60 mins	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
 Fish	200 - 1500 g	20 - 50 mins	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.

Multistage Cooking (M1733)

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to four stages.

Example : You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500g fish in four stages:

- ◆ Defrosting
- ◆ Standing for 20 minutes
- ◆ Cook I
- ◆ Cook II

- *
- * You can set between two and four stages in multistage cooking.
 - * If you set four stage, the first stages must be defrosting and the second stage must be a standing time.
 - * Don't press  button until you've set the final stage.

- 

1 Press the **Auto**() button.
- 

2 Set the weight by pressing the **100 g** buttons the appropriate number of times (500g in the example).
- 

3 Press the  button.
- 

4 Select the standing times by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (20 minutes in the example).
- 

5 Press the  button.
The microwave mode(I) ; if necessary, set the power level by pressing the  button again one or more times. (600W in the example)
- 

6 Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).
- 

7 Press the  button.
The microwave mode(II) ; if necessary, set the power level by pressing the  button again one or more times. (450W in the example)
- 

8 Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).
- 

9 Press  button.
Result: The four modes [defrosting, standing time and cooking(I,II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.
◆ When cooking is over, the oven beeps four times.

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-5 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	9-9 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	8 1/2 - 9 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6-7	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-5 1/2	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5 1/2-6 9-9 1/2	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4 1/2	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	4-4 1/2	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5 1/2	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	2 3 1/2-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	6-6 1/2	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	5-5 1/2	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	5-6 8-9	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5 1/2-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide

GB

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	800 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice	250 g	600 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	800 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide



REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

GB

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups)	800 W	1½ 2½ 3½	1 - 2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 450 g	800 W	3 - 3½ 4½ - 5	2 - 3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	6 - 7	2 - 3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ - 5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5½ - 6½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g	600 W	6 - 7 7 - 8	3	Plate a ready-to heat meal of 2-3 chilled on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	40 sec. 1 min 10sec	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Cooking Guide

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200 g	7 - 8	5 - 15	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g	13 - 15		
Pork steaks	250 g	7½ - 8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pc)	15 - 16	15 - 40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	32 - 34		
Fish				
Fish fillets	200 g	7 - 8	5 - 15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g (4 pc)	13 - 14		
Fruits				
Berries	250 g	7 - 8	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pc	1 - 1½	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
	4 pc	2½ - 3		
Toast/ Sandwich	250 g	5 - 5½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	9 - 11		

Cooking Guide



SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 4-6 minutes, until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting.

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 800 W,
until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass
pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam
glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the
manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex
bowl with lid. Cook covered for 6 1/2 to 7 1/2 minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- *Inside and outside surfaces*
- *Door and door seals*
- *Turntable and Roller rings*



ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.



DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- *Broken hinge*
- *Deteriorated seals*
- *Distorted or bent oven casing*

Only a qualified microwave service technician should perform repair



NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre



If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.



This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specification

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.



Model	M1733 / M1713
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	1200 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside	489 x 275 x 351 mm
Oven cavity	306 x 201 x 322 mm
Volume	20 liter
Weight Net	13.5 kg approx

